

HÁZI TÖRTÉNELMÜNK EMLÉKEI.

GYŰJTI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

KIADJA A MAGYAR TÖRTÉNELMI TÁRSULAT.

MÁSODIK OSZTÁLY.

SZAKÁCSKÖNYVEK.

BUDAPEST, 1893.

AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT KÖNYVNYOMDÁJA.

RÉGI MAGYAR
SZAKÁCSKÖNYVEK.

KÖZLI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

ELSŐ KÖTET.

BUDAPEST, 1893.

AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT BIZOMÁNYA.

Nemzetünk benső élete ismeretének egy fontos részét képezi a régi magyar konyha állapota. Múltán érdekellhet bennünket, hogy őseink hogyan étkeztek, mit ettek, miként főzték az ételeket, mennyire volt nálunk kifejlődve az elmúlt századok szakácművészete, minő multra támaszkodott az e század első felében még híres magyar konyha.

Mind ezekre felvilágosítást első sorban a régi magyar szakácskönyvekből nyerhetünk. Ezek bizonyítják azt, hogy a szakács-művészet nálunk már a XVI.-ik században is meglehetősen magas fokon állott.

Egyes szakács-mesterek nagy hírnévre tettek szert. Még a jóval későbbiek is, mint tekintélyre, hivatkoztak rá, a »főmesterre«. Ilyen művész volt a többiek között Antal mester, Perényi Gábor¹⁾ szakácsa, ki urának menyegzőjén úgy sütött meg egy ökrot, hogy abban az ökröben egy kövér juh, a juhban egy kicsi borju, a borjuban pedig egy kövér kappan sült meg egyszerre. Híres szakács volt Mihály mester is, a nagy Bebek György szakácsa, ki az említett menyegzőn ezt látta és a ki a jelen kötetben közölt »Szakács Tudomány« írójának ezt elbeszélte.²⁾

¹⁾ Perényi Gábor, a kiről itt szó lehet, elesett Mohácsnál 1526-ban (Nagy Iván: Magyar. Udal. 9. k., 227. l.).

²⁾ Lásd ezen kötetben 88. lap.

Őseink szerették a jó konyhát: elég válogatósak is lehettek a szakács-mesterek választásában. Esterházy Pál még a budai táborban is ráért a szakácsokkal törődni. 1684. szeptember 19-én azt írja feleségének, hogy »megfogadta Maholány volt magyar szakácsát. Van ott egy német szakács is, finom, de 100 talléron alul nem akar szolgálni, a mi ételével és italával többre rugna 200 forintnál. Vagyon más is, az 300 forintot kíván, derekas szakács, azokat is megpróbálom.«

Alig két héttel később, október 6-án pedig ezt írja feleségének: »Édesem, szakácsot olyat fogadtam, a ki finom és czukkerpakker is, ainkaufer is, igen-igen derék jó szolgál, konyhamesternek is tettem. Mindenféle vizeket, tafeldekkerait tud csinálni, de alább nem szolgál 300. forintnál. Francia ember ugyan, de németül is tud, két szakácsot kíván és két kuktát maga mellé otthon.... Prinz Salm szakácsa volt. — Még más szakács is van itten, olcsóbbszerű, a ki is jó magyar módon főző szakács, talán azt is megfogadom és a magamét elbocsátom, úgy az kuktát is, mert semmire valók.« ¹⁾

Ezen érdekes levélből azt is láthatjuk, hogy a XVII. század második felében már az idegen főzés mód, a német és francia, kezd szórványosan érvényesülni nálunk. A megelőző időkből ellenben nem igen mutatható ki idegen befolyás, sőt a fenmaradt szakácskönyvek azt tanúsítják, hogy egészben a magyar módon való főzés vala elterjedve.

Szakács-mestereink ugyan nem zárkóztak teljesen

¹⁾ Dr. Merényi Lajos, kismartoni hercegi könyvtárőr szives tudósítása.

el más nemzetek szakács művészetétől, de vagy átalakították az idegen ételeket a magyar ízlésnek megfelelően, vagy megírták az étel készítése mellé, hogy ez vagy amaz német módon van így sültve, — vagy olasz formán rántva, — avagy lengyel módon készítve: más idegen ételek készítésénél pedig általánosságban teszi hozzá: »ezzel nem igen élünk mi magyarok.« — Ezek a XVI. század végén még csak szórványos jelenségek és a »Szakács Tudomány« írója egészben véve »a régi jámbor mesterek« tanítását követi.

A szakácskönyveket rendesen az elsőrendű szakácsok, az úgynevezett »főmesterek« irták. Egy-egy ilyen könyv azután, ha hire ment, sok másolatban terjedt el. Daczára ennek, korunkra igen kevés maradt meg belőlük. A mi maradt, annak is legnagyobb része Erdélyből került napfényre.

Egy-egy udvartartásban pedig nem is elégedtek meg egy ilyen könyv birásával, hanem többfélét tartottak kéznél. Bizonyítja ezt gr. Bercsényi Miklós ungvári várának berendezéséről, a lefoglaláskor 1701-ben, felvett összeírás, melyben kilencz szakácskönyvről van említés.¹⁾ Ezek közül kettőről megjegyzi a leltár írója, hogy kéziratban van, tehát a többi hét nyomtatott volt.

Hét nyomtatott szakácskönyv 1701-ben egy helyen: és ma a XVII. század vége előtti időkből csak egyetlen nyomtatott magyar szakácskönyvet ismerünk s ez az 1698-ban Kolozsvárt Tótfalusi K. Miklós által nyomtatott »Szakács mesterségnek könyvecskéje«. Ennek is csak két példánya maradt korunkra.²⁾ Mily pusztulás ebben is.

¹⁾ Thaly K. II. Rákóczy Ferencz levéltára 8 k., 307. l.

²⁾ Magyar könyvszemle 1882. év. 92. lap.

Nem sokkal vagyunk előbbre a kéziratban maradtak kiadásával sem. Ezekből eddig kettő adatott ki. Az egyik az 1580 körül írott »Szakácsághoz való mesterség« — általam ¹⁾, a másik »Köztékeknek főzéséről való rövid jegyzés« — Toldi László által.²⁾ Ez utóbbinak a XVII. századból való kéziratát gróf Zrinyi Miklós könyvtárában fedezték fel, az előbbi pedig Jankovics Miklós könyvtárában volt azelőtt.

A jelen kötet tartalma több felől került össze.

Első darabja egy német feljegyzés »Néhány jó magyar és cseh étel főzésének művészete« czimmel. A XV. század utolsó tizedeiben íratott. Reánk csak egy lapból álló töredéke jutott, a melyet a müncheni királyi könyvtárnak egy a XV. század második feléből való, vegyes darabokat tartalmazó codexe őrzött meg számunkra.³⁾

Ez eddigelé az első írott emlék a magyar főzés módjáról. De nem csak azért érdekes, hanem azért is, mert bizonyítja, hogy konyhánk jóságának híre már a XV. században el volt terjedve külföldön.

A második darab úgy terjedelemre, mint tartalomra nézve fontosabb. Ez az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a XVI. század végéről.

Kézirata a N. Muzeumban van, hova néhai Fáy Alajos könyvtárából került. A példány nem eredeti, hanem a XVII. század elejéről való másolat. A kézirat 13. és 38. lapján a szövegben egy két szó helye üresen van hagyva, annak jeléül, hogy a másoló az illető helyet nem tudta olvasni. Bebek György neve

¹⁾ Családélet és Háztartás 3. k., 37—49. l.

²⁾ Történelmi Tár 1881. évf. 367. és 569. l.

³⁾ Dr. Fejérfpataky László figyelmeztetett rá.

is tévesen Beke Györgynek van másolva, a mely tévedésről egy másik másolat világosít fel bennünket.¹⁾ A kéziratból hiányzik a czimlap és az első három levél, azon kívül közben a 31—34. lap. E hiányt a mennyire lehetett, a Galgóczy István által Barcsay Sándor részére leírott és 1622 november 15-én befejezett példányból pótoltam.²⁾ Teljesen azonban nem lehetett kiegészíteni, mert ebből is hiányzik a czimlap és az első levél, azonkívül közben igen sok lap.

A két példány egy és ugyanazon szakácskönyv, de nem tökéletes párja egymásnak, a mennyiben némely étel készítése valamivel bővebben van leírva Galgóczy-nál; egy pár ételé meg a Fáy-félében bővebb; de ez csak szórványosan fordul elő, egészben véve teljesen egyeznek.

A kiadás alapjául a Fáy-féle példányt vettem, mert ennek berendezése rendszeresebb és kevesebb is hiányzik belőle.

A czimlap hiányozván mind a két példányból, meg vagyunk fosztva attól, hogy írójának, a »főmes-ternek« nevét és az iratás évét ismerjük. A szövegben elejtett szavakból azonban ezen hiány daczára egyet-mást meghatározhatunk szerzőjéről.

A könyv czime nem lehetett más, mint »Szakács Tudomány«, mint ez a bevezetésből kiténik. Az is bizonyos, hogy magyar ember írta; többször beszél magáról ilyenformán: »mi magyar szakácsmesterek³⁾»; »mi magyarok némely étket csak disznóhussal szoktunk

¹⁾ A Galgóczy István által 1622-ben másolt példány.

²⁾ A szövegben a Fáy-félének lapjaira arab számokkal történik utalás, a Galgóczy-féle példányból vett pótlásokra pedig római számokkal.

³⁾ 183. l.

csinálni.«¹⁾ »ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran«²⁾; ezzel azért mi magyarok így élünk«³⁾ stb. Azt is elárulja többször, hogy Erdélyben élő, erdélyi magyar ember volt. A tizenegyedik-féle ludból készült ételnél ezt írja: »mi erdélyiek nem igen élünk vele, hogy ludat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az eledelet, azonképen az szomszédországbeliek is.«⁴⁾ »Az malozsa levet mi itt Erdélyben borral szoktuk csinálni.«⁵⁾ Midőn a meggyből készítendő ételeket elősorolja, hozzáteszi: »az meggyből egyéb nemzetek több-féle eledelet szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon irva.«⁶⁾ Még a székelyektől is megkülönbözteti magát »székely atyafiak«-nak⁷⁾ nevezvén azokat.

Kétségtelen erdélyi magyarsága mellett az is bizonyos, hogy a könyv szerzője Magyarországon és Erdélyben tanulta a főzés művészetét. Több helyen hivatkozik a régi jámbor mesterek tanítására,⁸⁾ s ezek között kettőt nevez meg, úgy mint Mihály mestert Bebek György szakácsát és Antal mestert, a ki Perényi Gábor menyegzőjén tüntette ki magát.⁹⁾ Ezen kívül tartalmából látszik, hogy egész könyve a magyar módon való főzést tanítja. Bizonyítja ezt az is, hogy

¹⁾ 53. l.

²⁾ 150. l.

³⁾ 187. l.

⁴⁾ 81. l.

⁵⁾ 85. l.

⁶⁾ 227. l.

⁷⁾ 248. l.

⁸⁾ 19., 33., 78., 165. és 170. ll.

⁹⁾ 33. l.

ha valamely külföldön szokásos étel főzését írja le, megemlíti mindig, hogy ezt vagy amaszt a németek így készítik,¹⁾ lengyel módon hogy kell csinálni;²⁾ némely ételeknél ellenben az olasz módot írja le,³⁾ vagy általánosságban mondja meg ilyen formán: »egyéb nemzetnél igen kedves«, vagy »láttam más nemzetnél.«⁴⁾

Perényi Gábor és Bebek György szakácsainak említéséből azt is meghatározhatjuk, hogy mesterünk a XVI. század közepe táján tanult. Nehány külföldön szokásos ételen kívül leginkább azoknak készítés módját írja le, a melyeket mesterétől tanult. Ezt nem jelenti ugyan ki, de következtetni lehet ezen mondatból: »Plataisz éles lével, ezt mesteremtől nem láttam és nem tanultam, de én magam főztem és tisztességet is vallottam véle.«⁵⁾

Hogy mily élesen megkülönbözteti az idegen főzés módot a hazaitól, kitűnik könyvének még más helyéből is. Mesterünk több helyen járva-kelve, többek között megfordult Ungnad Kristóf konyháján is, valószínűleg 1576 előtt, ennek egri várkapitánysága idejében. Ungnad konyháján látta, hogy az öreg szarvasnak utolját egészen megsütötték, úgy hogy a horgos inától fogva még a bőrért sem nyuzták le, sőt arra is ügyelni kellett, hogy a szőre és körme meg se perzselődjék, hogy aztán testét különféle fűvekkel megispékelve aranyozott körömmel, szőröstől bőrostól tálal-

¹⁾ 95., 178., 229. ll.

²⁾ 113., 251. ll.

³⁾ 165., 183., 225., 246., 250., 287., 290. ll.

⁴⁾ 225. l.

⁵⁾ 148. l.

hassák fel. Leírja ugyan ennek készítése módját, de előre bocsátja, hogy »mi magyarok ezzel sem élünk«. ¹⁾ Ezt Magyarországon látta, mégsem tetszett neki az idegen szokás, de némely más külföldi módon való étel készítésről egész elítélően nyilatkozik. Többek között ezt írja: »Németországban az öreg ludakat az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgy mint borsóval, káposztával, de mi azokból nem szoktunk élni. diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.« ²⁾

Hogy mesterünk bizonyos fokig iskolázott ember volt, az kitünik könyvének egész szerkezetéből. Rajzolást nem tanult, de érzi ezen tudománynak hiányát azt irván a baraczk-torta készítésénél: »a torta fazokának formáját meg nem írhatom, mert az szépirást nem tanultam, de szükség volna azoknak is itt lenni.« ³⁾ A képirást különben is szükséges ismeretnek tartja a szakácsoknál, azért hogy az étkeket meg tudják aranyozni.⁴⁾ Képzettségét az is bizonyítja, hogy ismerte a szakács művészet külföldi szakirodalmát. Ezt elárulja akkor, a midőn a torta fazoka formájának megírásáról szólván, tudtunkra adja, hogy »egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt beírják mindenféle állatoknak ábrázolatit, az kiről ez könyv szól.« ⁵⁾

Hogy a mesterségébe vágó szakirodalommal itthon ismerkedett-e meg, vagy külsőországokban járta alkalmával, el nem dönthetjük, az azonban ilyenforma

¹⁾ 169. l.

²⁾ 81. l.

³⁾ 205. l.: »Az spanyol pinnatának formáját itt meg nem írhatom.«

⁴⁾ 12. l.

⁵⁾ 206. l.

megjegyzéseiből: »egyéb nemzetnél igen kedves« ¹⁾ »láttam más nemzetnél«, bizonyos, hogy megfordult idegen országokban. Valószínű, hogy Németországban járt,²⁾ az pedig bizonyos, hogy Lengyelországban tartózkodott egy ideig, mert látta, hogy a lengyel király doktora egy elméjében megfordult ifjút kendermag sufával gyógyított meg.³⁾ Havaselföldén és Moldvában ismerősnek kellett lennie, másként alig gunyolhatta volna ki őket ilyenformán: »ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havaselföldében, az ökörfő ü nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek.« ⁴⁾

Mesterünk kétségtelen bizonyítékot szolgáltat arra nézve is, hogy huzamosabban időzött Prágában és bejáratos volt Rudolf császár udvari konyhájába. Azt írja ugyanis, hogy saját szemeivel látta Prágában, midőn a mester Rudolfot betegségében tiszta vízben főzött meggyből készült étellel táplálta.⁵⁾ A Prágában töltött időt jól felhasználta a mesterségébe vágó dolgok megfigyelésére. Leírja többek között az erdeinek fejét sódarastól főzve hogyan kell művésziiesen feltálalni. Az erdeinek fejét, midőn belseje már kellően elkészült, úgy kellett feltálalni, hogy az eredeti alakját teljesen megtartsa. Nyakára kell állatni egy öreg tálban, hogy orra és foga felfelé álljanak, az agyarakat helyökre kell visszatenni, mert az igen kedves a fejedelmek előtt; annyira kedves, hogy az öregét ezüstbe is szok-

¹⁾ 225. l.

²⁾ 81., 178., 229., 243. ll.

³⁾ 233. l.

⁴⁾ 30. l.

⁵⁾ 227. l.

ták foglaltatni. A vadkannak nyelvét megfőzve és szépen megtisztítva az orra czimpájába kell elhelyezni. száját pedig feltátva, abba egy egész citromot, vagy ha az nem volna kéznél, egy szép öreg almát kell bele tenni, homlokát zöld ággal kell díszíteni, de ha ezt valamely szakács nem tudná elkészíteni, úgy puszpánggal is megrakhatja. Az ilyformán tálalt erdei fő oly kedves éték a fejedelmek előtt, hogy mesterünk szemei láttára egy hétig mind felvitték Rudolf császár asztalára.¹⁾

Könyvtünk szerzője a prágai udvaron kívül más meg nem nevezett fejedelmek udvartartásaiban is megfordult. Midőn az erdei fejének, sódarának fejedelem számára való megfőzéséről értekezik, ezt világosan megírja ilyen formán: »ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi felföldi édes borban; tisztességet is vallottam vele.«²⁾ A kendermag suffáról is szükségesnek látja megemlíteni, hogy azt »fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken.«³⁾ Ezzel azonban nem elégszik meg, de általánosságban megtanít bennünket arra is, hogy »az fejedelmek udvarában oly szokás vagyon, hogy nem háborgatják a konyhamestert, komornyikot, szakácsmestert három vagy négy étel szerszámaért.«⁴⁾

Látjuk ezekből, hogy a »Szakács Tudomány« szerzője világ-látott ember volt. Itthon tanulta ugyan mesterségét, de ezen tudományát különböző fejedelmek udvartartásában és más nemzeteknél szerzett tapasztalásból

¹⁾ 63. l.

²⁾ 66. l.

³⁾ 233. l.

⁴⁾ 67. l.

talataival némileg kiegészítve igen jeles készültségű főmesterré lett.

Hátra volna még tudni, hol értékesítette tudományát? Könyve megadja a felvilágosítást erre is.

Az egész könyv bizonyítja, hogy írója igen nagy udvartartásban működött és a nagy konyhák számára irt,¹⁾ de még így is szükségét érezte külön utasításokat adni, miként kell fejedelem számára főzni. Így például az erdei disznóhúst székfűves lével fejedelemnek úgy kell megfőzni, hogy egy csepp víz is közötté ne legyen.²⁾ A czopor sása is olyan lé, a mit sok ember eleiben nem szoktak csinálni, hanem csak fejedelem vagy valami nagy úr eleiben.³⁾ A husfélék egyes részeit pedig meg kell válogatni a feladásnál, és csak olyan konczokat kell feladni, ki fejedelem eleiben való.⁴⁾

A tálalásra nézve megtanulhatjuk, hogy a tikmonyból való hig rántottát stíve fejedelemnek ezüst tálban kell készíteni és abban kell fel is adni.⁵⁾ A fodorfánkából pedig fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csak hármát lehet egy kis tálban feladni, de úgy, hogy meg legyen faragva nádmézzel.⁶⁾

A fejedelem asztalának ékesítéséhez tartozott az

¹⁾ »Ezután szólok az borsóról is, miként kelljen az *fejedelmeknek* megfőzni, vagy *nagy uraknak asztalára.*« 54. l. »Mikor disznót akarsz öletni *fejedelméd* vagy urad számára, magad is hozzá láss.« 63. l. »Tejfeles turós ételt, ha *fejedelemnek* vagy úrnak akarod megfőzni, így cselekedjél.« 219. l. — »Ha olajjal akarsz káposztát főzni *fejedelemnek* vagy valami nagy úrnak.« 250.

²⁾ 65. l.

³⁾ 211. l.

⁴⁾ 66. l.

⁵⁾ 217. l.

⁶⁾ 246. l.

is, hogy a szakács készületekre, úgy mint fenálló pávákra, fenálló pástétomokra, szarvas kappanokra, mindenféle tollas pástétomokra, testállásos vadakra és madarakra a fejedelemasszonynak czimerét is fel kell írni.¹⁾

Ha fejedelme beteges, orvosság értékű ételnek tartja a »borrago«-t. Leírja, hogyan kell azt készíteni, de hozzá teszi a végén: »mindazáltal az doctortól is megkérddjed, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szérem tanulni.«²⁾

Mind ezek a külön való gondoskodások és utasítások arra vallanak, hogy mesterünk a fejedelem számára főzött. Ezt különben egyenesen meg is írja, midőn a csíknak tormával való készítés-módjáról beszél, azt irván: »némely eczettel is él vele, *de mi u'lvarbani így szoktuk.*«³⁾ Miután pedig több helyen világosan megírja, hogy Erdélyben élő magyar volt, ennél fogva más, mint az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere nem lehetett. Tekintve a kort, melyben élt, Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában állhatott, lehet azonban, hogy már Báthory István, sőt János Zsigmond udvarában is szolgált.

Mesterünk, midőn könyvét írta, idősebb ember volt már, mint az idejebeli szakácsmesterek legnagyobb része. Ezért mondja általános utasításaiban: »ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén,«⁴⁾ hogy úgy kevesebb fáradsággal igazgathassa nagy vendégségek alkalmával a tála-

¹⁾ 12. l.

²⁾ 248. l.

³⁾ 160. l.

⁴⁾ 12. l.

lás rendjét. Erre vall az is, hogy panaszkodik a szakácsok egy részének tudatlanságáról ilyen szókkal: »most oly szakácsok támadtak, hogy ha eleiben vinnéd a plataiszt, nem tudná, micsoda s mire való, ha megtanulta pedig az főzését, e nélkül az írás nélkül is meg tudja főzni.«¹⁾ Egy más helyen pedig a régi mestereket állítja szembe az újakkal ilyenformán: »gyömbér és nádmézből trágyát csináltass, hogy fel akarod adni, az trágyával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága.«²⁾

Tekintetbe véve azt, hogy mesterünk, mint már előbb kimutattam, a XVI. század derekán tanulta mesterségét, a most felhozottak azon számítást igazolják, hogy a »Szakács Tudomány« a XVI. század vége felé íratott.

Mesterünk a »baraczkfánk« készítésének leírásával végzi be könyvét.³⁾ Ezután egy toldalék következik külön címlappal, néhai Wecker János Jakab orvosnak hátrahagyott műve, mely első sorban arra nézve ad utasításokat, hogyan kell a beteg emberek számára való ételeket készíteni.

Kötetünk harmadik darabja egy étlap 1603. év január haváról. A feljegyzés nagyon érdekes: napról napra fel van írva, hogy minő ételek kerültek asztalra ebédnél, mit és hányféle ételt tálaltak fel vacsorára. Első pillanatra látszik, hogy egy igen nagy háztartás étlapja. Ezen konyha-naplóra nincsen ugyan

¹⁾ 148. l.

²⁾ 19. l.

³⁾ 252. lap. — Itt a végén lévő »Laus et gloria Deo« a nyomtatásban tévedésből kimaradt.

felirva, hogy hol és kinek konyháján főzték azokat a nagy ebédeket, de megnevezi magát a számadó, Hidas János sáfár személyében.¹⁾ A név kezünkbe adja a kulcsot. Ezen feljegyzés gróf Thurzó Szaniszló étlapja 1603-ból és azon ebédek és vacsorákról szól, a miket Galgóc várában tálaltak fel az említett évben.

Sajó-Kaza, 1892. december 24,

B. Radvánszky Béla.

¹⁾ Hidas János, mint ez az Országos Levéltárban levő leveleiből kitűnik, sáfár volt Galgóc várában, gróf Thurzó Szaniszló szolgálatában.

TARTALOM.

I. RÉSZ.

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése	Lap. 3
---	--------

II. RÉSZ.

Szakács tudomány.

Első része az szakács tudománynak	9
Második része az szakács tudománynak	11
Az tehénhúsról	13
Az borjúhúsról	35
Az juhhúsból készült étkek	47
Báránhúsból készült étkek	55
Disznóhúsból készült étkek	59
Az malaczok	69
Lúdhúsból készült étkek	75
Az lúdfiakról	82
Tyúkokból készült étkek	85
Tyúfiakról	97
Halakból készült étkek	104
Possárokról	114
Csompókról	118
Tokokról	120
Az vizákról	122
Harczákból készült étkeknek nemek	127
Semlyengek	129
Menyhalak	130

	<i>Lap.</i>
Kárászok	132
Pisztrángok	134
Galócza	136
Lepényhalak	138
Kophalak	139
Kövihalak	140
Orsó fark-, sügér-, konczhalak	141
Ón, dever, keszeg	142
Kecsegék	143
Stokfisch	146
Plataisz	148
Herengek	150
Ingolnák	151
Habarnicza	154
Az szardellák	155
Retke, süllő	156
Az csikok	159
Az rákoknak számai	163
Szarvasok	168
Ózek	172
Nyulak	173
Fánkok	175
Saláták	182
Rétesek, béleszek	185
Apró madárkák	186
Tejes étek	187
Sásák	192
Különfélék	194
Szilvából készült étek	199
Almából készült étek	200
Körtvély és egyéb aprólékok	202
Torták	203
Sültek alá való sásák	211
Tikmony-étek	214
Túrós étek	219
Gombák	221
Meggyből csinált étek	226
Hüvelykes bab	228
Hüvelykes borsók	229
Contusiomok	232
Tök, ugorka	235
Fényes littarium	237
Kásából csinált étek	239

	<i>Lap.</i>
Osigákról	241
Különféle étkek •	243
<hr/>	
Opus Magiricum, Wecker János Jakab orvos műve szerint	253

III. RÉSZ.

Étlap 1603-ból	323
<hr/>	
Név- és helymutató	392
Tárgymutató	393

RÉGI MAGYAR
SZAKÁCSKÖNYVEK.

(EGY KISEBBITETT ALAKÚ HASONMÁSSAL.)

ELSŐ KÖTET.

I. RÉSZ.

NÉHÁNY JÓ MAGYAR ÉS CSEH ÉTEL
FŐZÉSÉNEK FELJEGYZÉSE

A XV. SZÁZADBÓL.

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének művészete.

Feljegyeztetett a XV-ik század vége felé.

*Vermerk ein guede kunst von vngrischen oder pehamyschen essen
zu kochen dy guet sein.*

Item ein Karpfen Im Furhess und ein Fasan prue.

Item so der karpfen lebendig ist ist fach das furhess vnd nÿm ein leczelten, auch nÿm ein semell und praa dÿ auf einem Rost oder gluedt das sy praun werdt vnd setz das durch einander auf das fewr In einem Kessel oder pfanen In einem gueden wein vnd las wol syeden, vnd slach es dan durch ein syb, vnd nÿm darnach ein gescharb darzwe von pÿern oder opfl, vnd secz denn fysch mit Inalen auf das fewr vnd wan er aufballen wil so geburcz in mit nagell peffer Zÿmerrinden, safrian vnd ob es zw saur wurd so lincz mit einem honÿgk vnd wan dw in an wildt richten so kost in an dem salcz in der supen und salcz es an dy stat wie es dan gehordt das sy recht sey.

Item ein Inber prue und praden Kopaun.

Item Nÿm ein gueten wein vnd von einer semell dÿ prosen, vnd secz das auf ein fewr vnd la das syeden, vnd wan es wol aufgesoden hat so treÿb es durch ein sib auf das dÿkist, vnd lā (=lasse) es dan dy helft einsyeden, vnd dan geburcz ab mit Inber vnd ein wenÿng peffer, auch ein wenÿg ein safrian vnd ein honik das es gar woll lindt werd, Auch das es wol tik werdt vnd geus sy dan auf ein schussel vnd leg dy praden Kopauner dar auf etc.

2. lap.)

Ein nagell prue zwmachen auch pachen hecht oder Karpen, auch zw ander laÿ.

Item nÿm walsche weinperl leczelten vnd von einer semel ein abpacz schnÿdl oder trew vnd tues in ein moser, vnd stoss

das woll klain werdt, vnd secz auf das fewr in einem Wein das es wol aufsieht vnd slach es dan durch ein sib auf lyndist, vnd secz wider auf das fewr vnd geburcz es mit nagel Zymerrinden vnd ein wenig safrian auch ein wenig ganze weinperll in dÿ supen, auch ein honik vnd ein wenig ein essich, vnd wan dws an wilt richten so kost dy supen wol das an allen dingen gerecht seÿ, vnd leg dÿ pachen visch darein vnd Richt sy an. etc.

Ein peffer zw wildpradt.

Nÿm ein furhess von einem lamplein oder huenern vnd semlein prossen vnd secz auf das fewr das es auf siedt vnd slach es dan durch ein sib mit wein esich vnd wasser vnd secz wider auf vnd la es wol syeden dan geburcz mit nagll pfeffer vnd safrian, wnd mit honik magst dw es lind machen vnd salcz dan wie es dar zwe gehordt. etc.

A müncheni királyi könyvtárban 349/cod. germ. mon. jegy alatt lévő codexből, mely a XV. század második feléből való vegyes darabokat tartalmaz. Töredékünk a codex utolsó (118-ik) levelét képezi. Lásd I. A. Schneller Catalog. Codicum et Manuscr. Bibl. Regiae Monacensis tom. 5. p. 50—51.

Derment ein güede kint von vngewis
 ad pchamgltm efen zürbaten bygnet sein
 Trin ein kumpfen im fuchse

Trin so die kumpfen lebendig ist such das fuchse und
 nym ein fegeln, auch nym ein schnell und pän
 dy auf einem kist od' elndt das so praim vledet
 und setz das dinst einend auf das ferne in
 einem kiste od' pfanen in einem güede vrein
 und las wol fiedn, und such es dan dinst ein
 sel, und nym das dinst ein gestalt das zire von
 pyem od' opfle, und setz dem foch mit fuch
 auf das ferne und wan es auffkalt und so ge
 bina, in mit nügell pesser zimereind, fufzan
 und ob es zür sein vündt so lutz mit einze
 hünigst und wan du in andvoldt veldt so
 kost in an dem salz in d' fupn, und salz es an
 dy stat wie es dan gelpredt das so velt sey

Trin ein fuchse praim und prady fupain

Trin nym ein güede, vrein und van einer schnell dy
 proft, und setz das auf ein ferne und la das
 fiedn, und van es vrel aufgespöy hat so
 geist es dinst ein sel auf das velt, und li
 es dan dy holt einfiedn, und dan gebirez
 ab mit fuchse und ein vierung pesser, auch
 ein vierung ein fupain und ein hont das
 es gndvold lindi vord, auch das es vrel ist
 vündt und gins so dan auf ein steyst und
 best lag dy prady fupainere dan auf

Ein rästel zu zimmern daz p³
kocht oder kumpt, auch zu and^{er} ley

Man machet ein kessel legten und von
einem feuel ein abzug p³noch od^{er} t³rop
und t³ren in ein k³och, und stopf das
mit st³am weid^{er}, und setz auf das
feue meimen v³ren das es wol auffst³et
und st³et es dan durch ein se³ anst³
k³ndt, und setz wid^{er} auf das feue
und geb³ng es mit magl zimmern
und p³ffer und ein wenig safran
auch ein wenig ganze weinp³ell in dy
sup³, auch ein k³och und ein wenig
se³ esset, und von d³ an wilt k³cht³
se³ k³st dy sup³ und das an al³ d³ng³
g³recht sey, und leg dy p³cher myt³ dar
in und hole se³ an in

Ein p³ffer zu volpracht

Man ein feuelst vor einem k³och
od^{er} k³och, und feulen p³st³ und
setz auf das feue das es auf st³et und
st³et es dan durch ein se³ mit wein
st³et und wasche und setz wid^{er} auf und
la³ es wol st³et dan geb³ng mit
magl p³st³ und safran und mit
k³och magst du es k³nd magst und
sals dan v³ren es dan z³im gehalten in

II. RÉSZ.

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI SZAKÁCSKÖNYVE

A XVI. SZÁZADBÓL.

SZAKÁCS TUDOMÁNY.

IRTA

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI FŐSZAKÁCSMESTERE

A XVI. SZÁZAD VÉGE FELÉ.



Első része az szakács tudománynak.

. (III. lap.)

. . . . tartsad, hogy nyárban az légy meg ne rútolja, mert az fejr alattra igen szokott menni. Viszont, ha az tyúkot meg nem tudod ölni, megkérjed az mesteredtől; az két szárnyát az bal kezedben fogjad, az nyakát az két első újjoddal megfogjad, az alsó taréja alatt mesd meg, de az nyakát el ne messed.

Az lúddal és tikfival is ez szerint élj. Ha eczetben veszed vérit, megoltalmazd, hogy kezedbül bele ne rútolkodjék. Ha melyeszteni akarod, az lúd vize meg ne forrjon, szinte a tyúké is annál hidegebb legyen. Úgy az tyúk fiúnak és lúdfinak ne legyen olyan meleg, mind seregélyfinak; minden gyenge állatoknak az szerént legyen.

Mikor ezeket megmellyeszted, meglángoljad, szép tiszta vízben hányjad, abból ki mossad, állat körmét elmetéljed, azután más tiszta vízből hánd ki az belit, viszont más vízben zuzát, máját hozzá tisztítsd; az főzése felől ide fel szóljunk.

Az malacgot is, mikor megakarod ölni, szintén az szegyé-nél olcs bele az kést, az orrát megfogjad egyik kezeddal. Hasonló vizet csinálj annak is mint az öreg tyúknak, hogy meg ne éges-sed, az vízben őss kicsiny hév parazsat. Zsirtól oltalmazd mind magát, mind pedig vizét, mert igen ártalmas neki. Ugyanazt víz-ben vakard s mosd ki hogy megszárad, lángold meg, tiszta vízben mosd ki, az hasáról vesd ki az belit ha főzni akarod, ha pedig sütni, az oldaláról vesd ki, semmi rutságot benne ne hagyj. Az állán vond ki az nyelvét, az nyakát hasítsd meg két helyen, czö-vekel meg, mint annak az módja.

Túzokot, vadludat, fáczánt, fajdot, havasi pávát, rezneket, fogoly madarat, fürjet, fuvat (igy), húros rigót, efféle madarakat meleg vízben ne mellejzed, hanem csak szárazon.

Az húros rigónak pedig gyomrát és begyit ki ne vessed, hanem csak az belit s úgy süsd meg, mert abban fenyő mag szo-kott lenni.

Az több madarakkal is az szerint cselekedjél az mint megmondottam, meglángoljad és tisztán cselekedjél vele, az mint oda elő megmondám az szerint.

(IV. lap.)

Az halakkal pedig így cselekedjél: ha csukát avagy poszárt avagy kárászt ad kezédben az mestered, azt igen szépen megvakarjad, megmossad, kopotójából az rútságot kinyomjad, jól meglássad, hogy féreg ne legyen benne, mert az halak férgekkel szoktak élni. Azután tiszta asztalra vedd ki, irdald meg mint annak az módja. Bontsd fel; ha arra való, hogy orját veheted, vedd orját és hintsd meg sóval. Az mesteredtől érts aztán az megfőzése felől, avagy uradtól.

Ha sóban főttnek való halat adnak, azt meg ne vakarjad, mindjárt mentől elevenben felbonthatod, bontsd fel és jeges vízben hanyjad, kiváltképen nyárban.

Az borjúnak fejét lábát, az fejét kimossad az vérből erősen, lábával együtt feltegyed osztán tiszta vízben mind szőröstül, abban az vízben főzd meg erősen. Mikor azután arányzod, hogy az szőri elmegyen keményen, vedd ki az tüztől, szüred el azt az levet, hideg vizet tölts reája, mellyezd meg. Hogy megmellyeszted, tiszta vízben hanyjad, abból igen igen szépen kitisztítsad. Még harmadik, az állat messe le, az álla csontját vesse ki, nyelvét tisztítsa meg, az zápfogait is törje vágó késnek az fokával avagy az bárdnak az fokával, az orra lyukát tiszta szép veszszővel megszürkálja, tisztítsa, hogy valami rútság benne ne legyen, ott ne maradjon, az szájával is kifűjja.

(V. lap.)

Az báráynak az fejével is hasonlóképen cselekedjél, mind pedig az lábával.

Az belit az borjúnak, az fodorját az rútságától kihassassa, az ki nem oda való, azt elhányja, egynehány vízből tisztán azt kimossa. Azután ismét kétszer avagy háromszor is, tiszta sóban erősen megdörgölje. Tiszta vízben igen szépen osztán megfonyaszsa, fejével és lábaival együtt osztán tiszta vízben rakja. Ha nyárban leszen tehát jeges vízben tartsa. Mindaddig úgy tarts meg, mig szintén meg kell főzni.

Az bárány-béllel is az szerint cselekedjél, az mint itt most megmondám.

Második része az szakács tudománynak.

(VI. lap.)

Mikor reggel felkész, elsőben Istenedet dicsérjed, azután szépen megmosdjal, tiszta fazekadat megöblítsed. Ha tehénhúst akarsz főzni, azt három vízben szépen felmossad, mingyarást sőt vess reá, de sokat ne vess, jobb, hogy kétszer avagy háromszor vess, hogy nem mint egyszer sokat találnál vetni; mert ha egyszer sokat vetsz bele, abból jól tudod, hogy semmit vissza ki nem vehetsz. Ha pedig az mestered az abárlást reád bizza, tehát mikor az abárlásnak ideje, tiszta fazékban szűrjed az levét, igen szép tiszta szitán szüörd által; önts az húsrá osztán tiszta hideg vizet, abból abároljad osztán az levében. Mindenféle hússal így élj: tyúkkal, lúddal, borjúhússal, bárányhússal az abárlás dolgában. Ennek-utána még egy kicsinynyé oda felebb azt is megmondjuk, kit hogy hogy kell főzni mikor arra jutunk. (VII. lap.)

Az lakodalom napja előtt pedit, (így) üdőt válaszszatok s napot számláljátok, hogy az megnevezett napra elérkezzetek, szégyent ne valljatok.

Itt az mesterek mellé mingyarást asztalosok kellenek, az kik tudjanak az testállás faragáshoz is, hogy, ha az mester mondja vagy elefánt formát, avagy unicornis formát, vagy griff formát és egyéb vadaknak, madaraknak formáit, az mit az mester mond. Ehez lakatos is kell, ostya sütő deákok. Az fő-mester mellé annyi mesterlegényeket állass, az mennyi elegendő lesz. Mert nem lehet olyan jó mester, hogy egyedül elégséges lehessen mindenre, mutogassa az legényeknek, mint kell és hogy kell. Nem is lehet oly tudós, hogy mindent tudhasson, hanem megválogasd az fő-mestereket, kit meleg étekhez, kit hideg étekhez, kit pástétomokhoz, kit vadaknak, madaraknak csinálásához, mondola sajtokhoz, biankákhoz, sültekhöz, sóban főtt halakhoz.

Ha elegendő szakácsod vagyon, így élj velek; ha nincs, kettőt hármat is egygyé tégy benne; mert mi magyarok sóba főttet is főzünk, meleg étet is, tészta mívét is csinálunk. De azért ugyan jobb, ha derék lakodalom idején külön-külön mestert állathatsz mindenhez, mert itt sok asztalokra szoktak főzni, azért szükség sok mesteröknek lenni, így tisztességesben vihetik végben az dolgot.

(VIII. lap.)

Mikor osztán az mesterek minden dolgot véghez visznek, egy avagy két képíró is legyen köztök, kik az étkeket avagy az szakács csinálmányokat aranyozzák, mert akkor, hogyha az szakácsok hozzá tudnának is, nem érkeznek az aranyozáshoz.

Az fejedelem asszonyinak czimerét is fel kell írnia az szakács készülétekre, úgy mint fennálló pávákra, fennálló pástétomokra, szarvas kappanokra, egyéb mindenféle tollas pástétomokra, afféle testállásból való vadakra, madarakra is. Az ilyenekkel szokták az fejedelmek asztalát ékesíteni.

Ha pedig immár mindennel készen vagytok, az mestereket szólíts elő, érts meg tőlök, kinél micsoda féle éték vagyon. Rendeld el velek együtt, mit kelljen az első fogásban feladni s meleg étékbe is mit akartok hadni. Ez ugyan regestomban legyen nálad az étkeknek nevei szerint.

Ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén, vagy kívől, vagy belől. Ha osztán elhozzák az tálakat, szólíts nevek szerint az szakács-mestereket, az étkeket is rendi szerint, kiket az első fogásra rendeltetek, az regestom tenora szerint.

Arra is vigyázz, hogy egy tál étket kétszer fel ne adjanak egy asztalra, mert néha tudatlan étékfogók is tanáltatnak, kétszer is elfog egyféle étket.

(IX. lap.)

Az éték feladással pedig tisztességesen, gyorsan bánjanak, hogy az étkek meg ne hüljenek, azután mikor kívántatik, az meleg étket is adasd fel.

Finis praefationis.

Az tehénhúsról.

Az régi mesterek az tehénhúsból harminczhárom tál étket szoktanak volt csinálni. Halakból is az szerént, tyúkokból is az szerént, ludakból is az szerént. (LVII. lap.)

Azért az mennyire Isten segít, én is akarom közöttek emlékezetre ezt az jegyzést hagyni, az kit pedig addig meg nem írhattam, ennekutána megírom Isten segítsége velem lévén.

Első.

TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.

Számos éték az tehénhúsból az mint ide elől megmondám, miképen tegyed fel, miképen abároljad meg. Ha csak petrezselyemmel akarod megfőzni, az savát szépen és jó módjával add meg, arra bőségesen petrezselyem levelet vess ; mert az annak az borsá, az sava pedig az ézit meg ne haladja. Az uradnak az szája ézihez szabjad az szádnak az ézit, hogy kedvét találjad. Hogy ha pedig ötven vagy hatvan esztendő ember szolgálsz, annak az étkét ugyan valóban megfőzzed ; ha pedig ifjabb embereket szolgálsz, annak az életéhez szabjad az eledelt is ; mert az ifjabbaknak is gyönyörök is erősebb, miként az lábok is gyorsabb. De soha sületlent, fővetlent fel ne adj, akárminth kérje az urad.

Második tál éték tehénhúsból.

KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS.

(LVIII. lap.)

Ha kaszás lével akarsz főzni, az abárlásával az szerént élj, az mint megmondám az előtt. Petrezselyem gyökeret vess reá, vereshagymát is vess keveset, petrezselyem levelet is. Mikor osztán az megfő, savát megadod, fel akarod adni, egy kis tálra való kaszás levet megcsinálhatsz hat avagy hét tikmonynyal, ehhez

képest hozzá tudsz készölni, vagy öreg táltra akarod csinálni vagy mennyi asztalra. Mikor osztán mindenképen készen vagy, fel akarod adni, eczetben verd bele az tikmonyat, tiszta habaró fával törd meg erősen tiszta édényben. Az pedig oly edény legyen, kire reá térjen az húsnak az leve. Erősen habarjad, hogy meg ne sugorodjék, ismét burítsd az húsrá vissza, el ne forrazd ; mert ha megforraztod, megsugorodik, nem leszen jó, hanem csak az húsrá értesd, mindjárt add fel.

Harmadik mégis tehénhúsból.

FOGHAGYMÁS KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS.

Ugyanaz szerint élj vele. Az kit foghagymás kaszás lèvnek hivonk, az mint megmondám, hogy az tikmonyat eczetben verjed, az foghagymát fokonként meghámozzad, erősen megtörjed, azt a tikmonyas eczetben vessed : úgy ereszszed osztán fel, az mint megmondám. Az abárló fával megtörjed erősen, azután, hogy felereszted, úgy vigyázz reá, hogy meg ne sugorodjék.

Negyedik, tehénhúsból.

TISZTA BORSSAL TEHÉNHÚS.

(LIX. lap.)

Az mint megmondám ide elő, abárlásával, sava megadásával ugyan az szerint élj vele. Hogy megabárlod, mikor osztán fele fővésében vagyon, ha úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, egy kicsiny veres hagymácskát vess reá szép vékonyon. Megmosad. Foghagymát egészen, petrezselyem gyökeret hasogass reá, petrezselyem zöldét, eleven borsot, kicsiny szerecsen-dió-virágot is. Mikoron osztán az idő eljő, hogy felakarod adni, add meg az savát úgy, mint az urad szereti, annakutána borsold s gyömbérezzed meg, az fűszerszámmal főzzed mint egy fertály óráig, tedd ki, had állapodjék meg az fővésétül, annak utána add fel.

Ötödik étek tehénhúsból.

KUKREJTEL TEHÉNHÚS PECSENYE.

(7. lap.)

Az szép tarpecsenyét szépen mosd meg és vond fel tiszta nyársra, sósd meg és süssed meg ; mikor pedig jobb sülésében vagyon, vedd ki az tűztül, verd meg fával, hogy az sója lehulljon.

Az mely fazékban főzni akarod, bele vagdaljad, hogy az leve el ne menjen, mert annak az az ézi. Annak utána végy tehénhús levet avagy abállást reá; ha pedig az nem lészen, tiszta vizet tölts reá, tedd az tűzhöz, had főjön, az tajtékját eltisztítsad, mert annak az az abállása. Mess vöröshagymát reá s sályát, de meg ne metéljed az sályát, hanem az mint az levele vagyon; ha meg akarod metélni is, csak ketté vagy hármá, hogy megismerjék, hogy sálya. Fenyő-magot is törj bele annyit, hogy meg ne keserítse. Ha arányzod, hogy megfő, eczetezzed meg, de meg ne öljed az eczettel az levét. Sáfrányt, borsot, gyömbért vess bele, de avval is módjával élj, úgy mint annak az módja.

Hatodik étek tehénhúsból.

HAGYMA LÉVEL TEHÉNHÚS.

Az pecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, szépen mosd meg, sózzad meg, süsd meg. Mikor az levét akarod csinálni, az vöröshagymát meghámozzad igen szépen, tiszta vízben hánnyad s megmossad. Tiszta tálban az hagymát szélesen megmetéljed s tiszta fazékban hánnyad, arra szép kövér tehénhús levet, az mennyit az tálra akarsz csinálni ahoz képest alkalmaztassad. Ha pedig csak egy asztalra akarod csinálni, mégéred három avagy négy fü vereshagymával; osztán mikor az tehénhúslevet az hagymára teszed, megforrázzad, de az hagymát igen el ne főzzed, vedd ki azt a levet, eczetezd, gyömbérezd, borsold meg; az pecsenyéje mikor megsül, verd meg, vond le, metéld meg egy tálban. Ősd reája az levet, mint annak az módja.

Hetedik mégis tehénhúsból.

FOJTOTT PECSENYE.

(8. lap.)

Az tehénhúspecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg, mint annak előtte megmondottuk. Mikor szintén fél-sületében vagyon, ütögesd meg. A hol megpörköldött, vond egy tiszta fazékban, hogy az levében el ne cseppenjen, az mint az tálra akarod feladni, annyi pecsenyét készíts hozzája. Mikor az fazékban rakod, egy fejer cipót is tégy hozzája egészen; meg ne hámozzad, hanem csak megtisztogassad szennytől, mitől, egy

kevés fenyő-magot is törj bele, de azt is igen meg ne törjed, sok is ne legyen. Sályát is vess reá, egy kevés hagymát is az éziért, osztán, ha arányzod, hogy az pecsenye elég levet nem vehetne hozzája, valami tehénhúslével szaporítsad. Ha citrum-leved vagy, azzal is egyelétsed, ha pedig citrumleved nincsen, eczettel megcsinálhatod, csak hogy igen eczetes ne legyen. Annak* utána az fazékhoz keress hozzája való fődöt és burétsd reá az tetejével alá, osztán tésztával csináld be szépen, hogy az párája ki ne jöhessen, bors is legyen benne, minden szerszámát akkor úgy igyekezzed megadni, hogy annak utána fel nem bonthatod, hanem mikor fel akarod adni, az pecsenyét szépen egészen tedd az tálban és sok levet tölts reá; de az czipót fel ne add, mert nem oda való.

Nyolczadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE FENYŐMAGGAL, AZ KIT BÉLSZÜPECSENYÉNEK HÍNAK.

Az fenyőmagot törd meg erősen, az pecsenyét erősen belekeverd, meg is sózzad, annak utána tedd egy fazékban, önts erős eczetet reá, egy nap, egy éjjel hadd álljon benne. Mikor az ebédnek ideje eljün, tedd ki az eczetből, vond az nyársra, süsd meg igen szépen; ez az sült oly igen szép s jó, fejedelmeknek és uraknak való.

Kilenczedik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÜTVE.

(9. lap.)

Az szép fehér pecsenyének vedd ki az belit, de kívül meg ne sértgessed, hogy az töltelék ki ne menjen belőle. Mogyoró hagymát, szalonnát, petrezselymet vágj össze, hogy mogyoró hagyma nem lészen, tehát az vörös hagyma is jó. Ha megborcsolod nem árt, de anélkül is meg lehet. Az mely pecsenyét ki vág-tál belőle, annak az helyére tedd az tölteléket, annak utánna vagy czövekeld avagy bevarrjad, csak hogy az töltelék ki ne menjen. Hirtelen ne süssed, hogy az hagyma és petrezselyem szépen megfőjjön benne.

Tizedik.

TEHÉNHÚS VETRECZEN LEVES KENYÉRRE.

Az tehénhús pecsenyét szépen sziúld meg, mint annak az módja, sósd meg, rakjad fel az füstre, had járja által az füst, jobb ízű lesz. Mikor fel akarod adni, csak szintén akkor süssed meg rostélyon; de igen el ne száradjon, az füstön is ne hagyjad sokat száradni. Hogy fel akarod adni, tehénhús lével ösd meg az kenyeret, egy kis vöröshagymát vagdalj reá, de igen kövér ne legyen az leve. Hidat reá és igen szép vékonyan rakjad az pecsenyét reá.

Tizennegyedik.

Tehénhús pecsenyét sziúld meg, verd meg erősen az késnek az fokával, fonnyazd meg az rostélyon, úgy hogy fél sülésében legyen. Szalonnát metélj meg egy serpenyőben, olvazd meg, hánnyad abban az zsirban az vetreczet, rántsd meg benne. Mikor fel akarod adni, borsold meg kicsenynet, ha az urad szereti, de annélkül is jó.

Tizenkettődik.

HÜJELKES BORSÓVAL TEHÉNHÚS.

(10. lap.)

Az tehénhúst, az mint megmondám oda feljebb, szépen megmossad, tedd fel egy fazékban és sózzad meg; egy kis petrezselyem levelet is az éziért vess bele. Annakutána, mikor arányzod, hogy az tehénhús megfő, az hüjelkes borsót szépen tisztéts meg virágjátul, mosd meg, tegyed egy fazékban külön, tehénhús levet öss reá, főzd meg benne. Mikoron fel akarod adni az tehénhúst, az hüjelkes borsót rakjad feljül reá.

Tizenharmadik,

PIRÉTOTT HÚS.

Ha azt akarod, hogy sokáig álljon, igen szépen felsziúljad, azt erős forró vízben hánnyad, abban egy kevésbé had álljon, mikor gondolnád, hogy immár az vérit kivonta, de az vizet meg ne forrázzad, azt hánnyad ki tiszta asztalra, megvárjad, hogy az vize kiszivárkozzék, azután sózd meg. Annak utána harmadnapig

had álljon az sóban, harmadnap mulván az füstre rakjad. Az melegen is megszáraszthatod, ha füst nem lészen.

Az fokhagymás állani való pecsenyét is így csinálhadd. Ha penig csak ebédre valót akarsz csinálni, estve felszúljad az húst, sózd és hánnyad fel az füstre, egy nap s éjjel had álljon ott. Az mikor megakarod főzni, vágjad fel szép apró konczokban. Ha úrnak akarod főzni, szép tiszta vízben kiforrázzad, más fazékban tiszta vízben tedd fel az levet. Azt az levet, melyben felforráztad, szűrl el, mert nem jó abban főzni, az kiben az tiszta víz vagon. Mikor fél fővésben vagon, akkor szélesen mess veres hagymát és kevés petrezselyem gyökeret is hasogass reá. Az savát is megadjad. Mikor az hagyma és petrezselyem megfő, de igen el ne főjön, úgy eczetezzed meg. Mikor fel akarod adni, első fogásban igyekezzél feladni, szelt is legyen alatta.

Ha tehénhús vetreczét akarsz sütni, leves kenyérre meg nem akarod vereshagymázni, minthogy az vöröshagymát nem minden szereti. Az vetreczét mikor megakarod sütni, hámozz két avagy három fő fokhagymát, azt megtörjed. Mikor az vetreczéje megsül, az fokhagymára meréts tehénhús levet. Az vetreczét szépen megmetéljed hosszan, hánd az tehénhús levében, abban rázd meg erősen. Az szeltet ősd meg tehénhúslével, úgy rakjad az vetreczét felül az hidra. Ha úgy szereti az urad, úgy erőlködjed feladni, hogy az levét az szelt el ne igya, mig az asztalra viszik; mert parázsul nem jó az étek.

Tizennegyedik.

RISKÁSAVAL TEHÉNHÚS.

(11. lap.)

Ha szép az riskása, csak meleg vízben szépen egynehány-szor megmossad, az tehénhúst megválogassad. Szép saph (így) konczokat egy-egy fejet az mennyi tálra akarod főzni, ahhoz képest legyenek rendelvén az konczok is; egy kis tálban elég egy hall-koncz egy szegyfő. Az több asztalokra is ehhez képest megarányozhatod. Azt az húst szépen megmossad, tiszta fazékban megsózzad s feltegyed. Oly fazékban erőlködjed peniglen tenni, hogy az elméddel megmérjed, az riskása levet kíván. Mikor osztán az abállásra jutsz, tiszta fazékban szűrjed az levet, az húsrá tiszta vizet, abból abáljad ki. Ha penig lév szükséges reá, az abálás vizet

szűrjed reá, jobb tiszta viznél, úgy főzzed, és az savát add meg. Szerecseny-dió-virággal, eleven és törött borssal az levet megborsoljad. Annak utána mikor minden szerszámát megadtad, szórd az levét az riskására és abban főzzed meg, se igen hig, se igen kemény ne legyen.

Mikor felakarod adni, gyömbér- és nádmézből trágját csináltass. Hogy felakarod adni, az trágjával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága, ezért az, ki nem szereti, trágja nélkül is megeheti.

Az mint ide elől szólottunk az riskása felől, az riskását először megszokták fonnyasztani, hogy dagadjon, azután vetik az húshoz, azért az mint jobb, úgy cselekedjél. Ha pedig betegnek akarod csinálni, az szerint élj annak is az husával, mint ide fel megmondám, csak hogy riskását keveset tégy bele, csak szemekint legyen. Se egész, se törött borsot ne vess reá, hanem csak egy kevés szerecseny-dió-virágot az levében. Az riskását igen el ne főzzed benne, hanem csak szépen, úgy hogy az szemei egészen maradjanak. Kicseny petrezselyemlevelet is vess reá, ha lészen nem árt. Mikor feladod az betegnek, az leve több legyen az husánál, jobb az beteg kérje, hogy nem mint megutálja az sokaságért. Az savát is úgy erőlködjed hadni, hogy jobb sótan legyen kevésné, hogy nem mint sós.

Tizenötödik.

ÁRPAKÁSÁVAL TEHÉNHÚS.

(12. lap.)

Ennek is az husával az szerint élj, mint ide elől megmondottam. Az árpakását szépen az porátúl megszórjad, megirtsad, megmossad egynehány vízben. Idején feltegyed az tűzhöz, mert szintén annyi fővést vessen fel, mint szintén az húsa. Bú lében főzzed, hogy meg ne büzhödjék. Mikor annyira fő, hogy ki kell mosnod, az nyálas levéből erősen kimossad, hogy nyálas ne legyen; mikoron megfőzöd az kész abállott tehénhús levet, úgy tölts reá avagy szűrjed, avagy az tehénhúshoz is elrakhatod, azt is módgya szerint főzzed, hogy se sűrű, se igen hig ne legyen. Ha peniglen betegnek akarsz főzni, meg is ecetezheted, ha az beteg szereti, mert más országban igen élnek vele. Ha pedig az beteg erőtlen,

hogy maga kezével nem ehetik, az fejér czipónak az héját aprón megmetélvén, rakjad az árpakásában, hogy kanállal az betegnek megadhassák enni.

Tizenhatodik.

TEHÉNHÚS EGRESSEL.

Mig az egres erejében nincsen, megfőzzed és az szitán által verjed. Az tehénhús főzésével penig szintén úgy élj, mint az ide elől megvagyon írva. Az egrest penig, az kit megszürsz, tehénhús. lében tedd fel; szemenként is az mint lehet szedj, hogy tisztességet vallhass vele. Mikor osztán az husa elkészül, savát megadtad és fel akarod adni, ereszd reá az egrest mind levestül, forrázód fel és annak utána feladhatod.

Tizenhetedik.

MUROKKAL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ezzel is, az mint ide feljebb meghallád. Az murkot szépen tisztétsad és megmetéljed, mint annak az módja; ha öreg vagyon benne, meg is hasogassad, mikor fél fővésében volna az tehénhúst akkor megmossad és közben rakjad, meg is borsoljad kevésbé.

Tizennyolczadik.

SÓSKÁVAL TEHÉNHÚS.

Ugyan, mint ide fel az sóskát meg kell szedni és mosni, de az ugyan bővön legyen mint egy káposzta avagy mint egy parés. hús, hogy savanyúságot adjon az húsnak. Mikor jó fővésében volna az hús, s fel akarod adni, akkor rakjad közben az sóskát, az savát megadjad, kevésbé meg is borsoljad.

Tizenkilenczedik.

SPÁRGÁVAL TEHÉNHÚS.

(13. lap.)

Ugyan az szerént élj itt is az tehénhússal, mint ide fel megvannak írva. Az gyenge spárgát igen szépen tördeljed meg, mint egy hüvelykes borsót, mikor az hús jó fővésében vagyon, rakjad

köziben, ha kicseny petrezselyem zöldet metszesz reá is, nem árt, mint egy hüvelykes....*) szokták megmetélni.

Husadik.

PASZTORNÁKKAL TEHÉNHÚS.

Ugyan az szerént élj itt is az tehénhússal. Az pásztornákot szépen, mint az murok felől szólék, megmossad és metéljed és úgy vesd, mikor annak az ideje az tehénhúshoz. Ezt nem mindenitek tudja, mert az mi országunkban nem terem, hanem Poloniában bővölködnek vele.

Huszonegyedik.

ÚJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL.

Ugyan az szerént élj az husával. Az új káposzta levélnek az inát szépen ki kell metélni s az káposztalevelet aprón, annak az keserüségét ki kell fonyasztani és facsarni, úgy kell az hús köziben rakni, savát is meg kell adni.

Huszonkettődik.

Torma levéllel is az szerént, mint az új káposzta levéllel elején éltek; sóban kidörgölték, nem fonyasztották meg, azért úgy itélem, hogy az víz bővebb az sónál.

Huszonharmadik.

SÓBAN TEHÉNHÚS.

Öreg konczokban kell az tehénhúst vágni, úgy, hogy egy tála elégséges legyen egy benne, azt igen erősen meg kell főzni. Tőretlen fahéjat tegyen bele, mikor feladja, petrezselyem levéllel meghintse az tálban, de leve ne legyen; mellette mindazáltal asztalon bors, só, eczet is legyen, hozzá való edényben.

Huszonnegyedik.

Ugyanazon tehénhúsna az levében az szép cipónak az héját nem szelt, hanem falatonként, szélesen csináljad az tálban; az levével önts és kicsinnet meg is hintsed borssal.

*) Üres hely.

Huszonötödik.

RÉPÁVAL TEHÉNHÚS.

(14. lap.)

Az husával ugyanaz szerint cselekedjél, az mint megmondám. Egy kevés avas szalonnát is vess közibe, az répát igen szépen faragjad és megapritsád, mint annak az módja, akár csak megvakarjad ; mert jobb ízűnek tartják vakarva, hogy nem mint faragva. Ha pedig fejedelemnek főzöd, ne aprétsád szántó falatra, hanem szép aprón, avagy hosszan mint az gyümölcsös lében szokták az almát metszeni.

Huszonhatodik.

SÓSKÁPOSZTÁVAL TEHÉNHÚS.

Annak is az husával az szerint élj ; az húsa főjön az tűznél igen szépen, abba is avas szalonnát tégy és az káposztát szép aprón megmetéljed, míg az húsa az tűznél fő, abárolva úgy rakjad közibe ; mikor megfő egy kevésbé ki tegyed az tűztől had álljon magában, annak utána feladhatod.

Huszonhetedik.

SÓSKÁPOSZTÁVAL MÉGIS TEHÉNHÚS.

Ha fejedelmi módon akarod főzni, az husával az szerint élj, mint megmondám. De ez között egy kövér kappan is legyen. Az káposztát szép vékonyan megmetéljed, ugyan az tálban azt megborsoljad, addig az tehénhúshoz ne vessed, hanem az kappant az hús közül kivegyed és az káposztával együtt mind kívül-belül megborsoljad. Egy kis tiszta ruhában eleven borsot is köss, az húsa között had főjön, az borsos káposztát és kappant úgy ereszed az több husához, hogy egyenlő fővésben legyenek és egészen adhasd fel az kappant. Ha lehet pedig fűdő alatt főzd meg, ha pedig keveses lészen fazékban, ha igen szép új orja leszen, az is hozzá illik, az sóal (így) koncz és kappan közé, ugyanaz szerint azt is, mikor megfőzöd, kitegyed az tűztől, hogy magában izet verjen. Mikor feladod, az ruhában kötött borsot old ki és felül az káposztára hintsed.

Huszonnyolczadik.

HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az szerint élj annak is az húsával, az káposztát szépen mind száraztúl megmossad, de nem úgy, mint az kék káposztát, hanem apróbban; annakutána kifonnyaszszad és facsarjad erősen, úgy ereszszed az húsához, de meg ne metéljed, mert nem illik, noha olyan mint az kék káposzta; savát is jól megadjad.

Huszonkilenczedik.

VADALMÁVAL TEHÉNHÚS.

(15. lap.)

Az húsával ugyanaz szerint élj, az vad almát az torzsájáru l emetéljed, vízben hánnyad, az magvátúl mególtalmazd, mert megkeseríti főképen míg meg nem érik; azt tiszta vízből kiszedjed és illendő fazékban rakjad. Mikor az húsa megfő, szüred reá az levet, főzzed meg erősen. Mikoron annakutána az vad alma megfő, szép tiszta szitán általverjed, annakutána őrösd az húsára. Ha azelőtt az húsára kevés petrezselyem zöldet vetnél is, nem árt; az vadalma pedig sűrű s hig se legyen, hanem mint amaz szép gyenge tejfel. Mikor az vadalmát az húsához töltöd, azt ne főzzed sokáig, hanem csak felforraszszad.

Harminczadik.

KAKUKFÜVEL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ennek is az húsával, az szép, gyenge, új kakukfüvet bővön szedjed, megmossad szépen, úgy ereszszed az húsához; hogy megfő szépen, savát megadjad és eczetezzed; némely meg is szokta borsolni, főképen idegen nemzet, de nem eczetezi meg; de te úgy főzzed, az mint az urad szereti.

Harminczegyedik.

ECZETTEL, VÖRÖSHAGYMÁVAL TEHÉNHÚS.

Hasonlóképen élj ennek is húsának megfőzésével; savát megadjad, mikor arányzod hogy az húsa megfőtt és fel kell adnod. Az vöröshagymát meghámozzad, tiszta vízbe hánnyad s tiszta asztalon szép szélesen megmetéljed és tiszta hozzávaló

edényben vegyed, az mennyi asztalra akarod feladni, ahhoz képest rendeld. Az kész tehénhúsna az levében önts reá, főzzed, mikor az hagyma fél fővésében volna eczetezd meg; de az hagymát igen el ne főzzed, az tehénhúst rakjad szépen az tálban. az hagyma levét felül önts reá.

Harminczkettődik.

TORMÁVAL TEHÉNHÚS.

Az husával aképen élj, mint az többivel. Az tormát megtöresd, de meg ne reszeltesd, ha mondotat törsz köziben, annál jobb s szebb. Mikor fel akarod adni. igen szép, tiszta vasfazekacs-kában kövér tehénhús levet végy az tormára, azt az tüznél szépen megértessed, az mint az tejfel olyan leszen. Hogy az húsát feladod, úgy összed az levét reá az tálban; apró szőlőd is legyen hozzá, azt megmossad, megirtsad s megfőzzed, hints az tormára.

Harminczharmadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÁLYÁVAL ISPÉKELVE, AKÁR MAJORÁNNÁVAL.

(16. lap.)

Az tehénhús pecsenyét megmossad, nyársra felvonjad és az tüzhöz tegyed, hogy megkeményedjék. Annak utána bokrostul úgy vonjad bele az sályát vagy az majoránnát. Azt az mint sült, untalan megöntözzed forró vajas borral vagy tehénhúslével, hogy az fűnek ereje hassa által az pecsenyét, szép levesen add fel; mert ha száraz leszen, nem érzik az fűnek az ereje.

Harmincznegyedik.

MUSTOS PECSENYE.

Ugyan az szerént élj az pecsenyével, ha újságul akarod megcsinálni, az szőlőt facsarjad meg, ha éretlen leszen is, és vaskarj nád-mézet köziben, hogy megédesítse. Az mustját meg ne forrázd, mert az édessége elvész, hanem fél forrásában legyen, mikor az tormát reá hinted, így annak is megmarad az ereje. Az pecsenye penig mikor leves-sültében vagyon, úgy metéljed az tálban szép hosszan, az levét penig az pecsenyének hijában el ne bocsásd; mert az ad ézt az mustnak is, s jó melegén add fel.

Harminczötödik.

TEHÉN MÁJ, TEHÉNVESE BORSPORRAL.

Az szerint azt is megmossad, nyársra felvonjad szépen, az fokhagymát fokonsként szépen meghámozzad, megtörjed, kicseny borsot is vess köziben, hogy szebben törődjék, eczetet is, az mennyi elég, önts reá. Ha igen erős az eczet, tehénhúslével meg-egyelétsed, hogy ehessék ember benne; ezt is csak megpösdéts, hogy meg ne forrjon, mert minden ereje elvész az fokhagymának. Az májat, az vesét szép hosszan metéljék meg az tálban, az levét reá öntvén, mindjárt beburétsad; úgy adjad fel.

Harminczhatodik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE SÜTVE BIBOR LÉVEL.

Az tehénnek az tölgýt, nyelvét, forrázd ki, tiszta vízben, mikor kiforrázod és felteszed. Mikor aztán szépen kiforrázod, vedd ki, abáljad meg, annak utána vonjad egy nyársra mind tölgýt, nyelvét süssed meg, borból, vízből, eczetből csinálj levét neki, ha penig borod büvön vagy, meglehet víz nélkül is. Fejér czipót hányj reá annyét, az mennyit arányzod, hogy az hushoz elegendendő leszen, se több se kevesebb ne legyen; mert tékozlás leszen. Az mig az husa sül, főzzed meg addig az levét, és metéld meg, de igen édesen ne csináljad. Vágj almát, s apró szőlőt is hányj reá, mikor az husa félsültében vagy, szép hoszszason metéljed reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd és minden szer-számmal együtt főzd meg, úgy add fel az uradnak. Ha penig nyárson nem szereted megsütni, meg lehet rostélyra is szép vékonyan reá metélni.

Harminczhetedik.

TEHÉN NYELVE SÓBA, HÉJÁBA.

(17. lap.)

Mosd meg az nyelvet igen szépen, de meg ne vakarjad; tedd fel tiszta fazékban, vess sót reá, főzd meg szépen és mikor fel akarod adni, egészen adjad fel, az tál szélire borsot, gyömbért és sót tégy.

Harmincznyolczadik.

TEHÉNLÁB SZEKFÜVES LÉVEL.

Az tehénlábat, mint annak az módja, megtisztítsad, főzd meg sóban, mint kocsonyának szokták megfőzni. Hogy megfő. szedd ki szépen az levéből, hadd hűljön és keményedjék meg, borból csinálj neki, ha vagyon tehénhús, avagy bárányhús abálás levét, azt is tölts hozzája; ha ezek nincsenek, vízzel is meg lehet. csak hogy az bornak erejét megne haladja. Fekete czipót hányj reá, az mennyi illik, de felette sűrűn ne csináld. Az levét tedd fel, főzd meg az kenyeret, hogy megfő, szép tiszta szitán verjed által, hogy általvered, vágj apró almát, mézeld, hányj apró-szőlőt s mondolát rá, borsold meg és szekfüvezzed, az meghült tehénlábat rakjad bele az levében, főzd meg erősen. Mikor minden eszközivel megfőzöd, úgy add fel.

Harminczkilenczedik.

TEHÉNLÁB HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az tehénlábot igen szépen megtisztíts, az mint szokták felvágjad, tedd fel tiszta fazékban, sőt vess reá, abban az lében forrázd ki erősen, úgy hogy minden pers büzét elvegye. Más fazékban csinálj levét neki tiszta vizből, azt az levét, az kiben forráasztad öntsd el. Tölts hideg vizet reá, abból álljad az tüznél való lében igen szép módjával, savát add meg és keményen abban az lében főzzed meg. Felettébb meg ne sózd. Mikor arányzod. hogy megfőtt, tiszta fazékban szűrjed az levét, had hűljön meg mind leve, mind husa. Az fokhagymát egészen hámozd s törd meg tiszta edényben, meglásd, hogy az leve hideg legyen; mert az erejét elveszi. Az husát tálban rakjad jó módjával, de igen sok húst ne rakj bele, mert rút, mikor az hideg éteknek sok az husa, s kevés az leve.

Negyvenedik.

TEHÉNLÁB KOCSONYA.

Ezzel is az szerént tisztaságával, főzésével, mint ide elől megmondám, csak hogy mikor fő, az husát rakjad ki, hogy hűljön meg, és rakjad és tisztítsd eczetben. Ha pedig azt akarod, hogy

álljon az kocsonya, az eczetet egy kis sós vízzel elegyítsed, úgy erőlködjed sózni, hogy az husának savát el ne veszítse. Mikor osztán feladod, abban az sós lében kicsény tiszta eczetet tölts. Ha akarod valamivel megékesíteni, szép gyenge petrezselymet hints reá, ezeket pedig mindeniket ónos- vagy föld-fazékban főzzed, mert ha feketék, igen rutak lesznek.

Negyvenegyedik.

TEHÉN NYELVE TÖLTVE.

(18. lap.)

Az tehénnek az nyelvén, igen szép egészen vetesd ki, azt mosd és szépen fonnyazd meg, úgy hogy csak megvakarhassad, annak osztán az husát vájd ki. Annak utánna tyúkmonyat főzz, és az levét leszűrjed, annak utánna hámazd meg, tiszta asztalon, kövér szalonnával vágd össze, petrezselyem levéllel, de az szalonna avas ne legyen, az töltelék se legyen sok, hanem megarányzod, mennyi megyen az helyére. Az töltelék sáfrányos, borsos legyen, mint annak az módja, egy avagy két tyúkmonyat is öss bele, az mennyit arányzod, hogy elég legyen, az megtartsa az tölteléket, savát is jó módjával megadjad. Hogy az tölteléket jól megvágod, töltsd és czövekeld jól az nyelvén, úgy vonjad fel és süssed meg az nyárson, úgy erőlködj sütni, hogy az töltelék belől is jól megsüljön ; hogy megsül, ha akarod levet csinálhatsz reá, akármi lév meglehet. Szárazon is feladhatod.

Negyvenkettődik.

TEHÉN LÉPI TÖLTVE.

Az tehénnek az lépit igen szépen ki vetesd, hogy meg ne messe az hártáját, vájd ki belőle az ő természet szerint való husát, az mennyit ki akarsz belőle vájni. Az kit belőle kivesszesz, szép tiszta fazékban fonnyazd meg forró vízben, azt osztán szalonnával, petreselyem-levéllel vágjad össze, igen szép tisztán cselekedjél vele, nyers tyúkmonyat is öss bele, mennyi elegendő. Megborsold és savát is megadjad, azt osztán töltsd be, czövekeld avagy varrjad be, vond fel az nyársra, ha pedig úgy nem lehet, rostélyon is meglehet, de vigyázás kell hozzá, meg se égjen, sületlen se maradjon, mert igen gyenge ennek az hártája.

Negyvenharmadik.

TEHÉN-BÉL FEJÉR ESPÉKKEL.

Az tehénbél forrázd ki, más tiszta fazékban fűjön az leve, az mely vízben kiforráztad, szüred el az hogy az ganéjbüzt vegye el, tiszta hideg vizet önts reá és abból abáljad ki, mint annak az módja. Az kéznél való tiszta lévőben vess kövér szalonnát, mikor immár fél fővésében volna, hogy az szerszámát meg akarod adni, az vöröshagymát hámozd meg, hányd tiszta vízben, tiszta asztalon mesd meg azt, petreselyem levelet is, az szalonnát is vedd ki az bél közül, metéld az hagyma és petreselyem közé, szép fehér czipót hámozz meg. Verd az bél közé addig, mig az szerszámot megvágod, az czipót is vágd az szerszám közé, mint annak az módja, vedd rá az bélre, borsold, gyömbérezd és sózzad meg, igen sűrű ne legyen az leve, mert nem jó, így add fel, mikor az ideje.

Negyvennegyedik.

TEHÉN-BÉL SÁRGA ISPÉKKEL.

(19. lap.)

Szintén így ezzel is, mint ide elől megmondám, minden szerszámának megadásával, csakhogy az borsolásnak idején sáfrányozd meg.

Negyvenötödik.

TEHÉN-BÉL TÖLTVE ÉDES TEJJELE.

Az tehénnek az öregbik hurkáját meg kell mosni igen szép tisztán, hogy az ganéjtul szagos ne legyen; ahhoz elegendő édes tejet, tyikmonyat, abban sáfránt, borsot, de az tyikmony búvében legyen, hogy nem mint az tej, azt habaró fával erősen meg kell törni és szítán által szűrni, savát is meg kell adni, úgy kell annakutána az bélben töltöni. Petreselyem-levelet is legyen az tejben, mind az két végét meg kell kötni, hogy az töltelék ki ne menjen, forró vízben meg kell fonnyasztani, hogy olyan kemény legyen az tej benne, mint az máj. Aztán ha megfőzöd, más tiszta vízben főzzed, mikor immár látod, hogy megfőtt, szüred el azt az levét, édes tejet szüri reá, petreselyem levelet is vess reá, főzd abban. Mikor fel akarod adni, azelőtt fél órával sáfrányozd, borsold és sózzad meg.

Negyvenhatodik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE TEJFELLEL.

Ugyanaz szerint az mint mondtam, csak hogy az hig tej helyében legyen tejfel, mind töltelékje s mind leve tejfel legyen, ez szerint cseleküdjél ezzel is.

Negyvenhetedik.

TEHÉNBÉL KASZÁS LÉVEL.

Az feltételével, abálásával szintén így élj, mint ide elől megmondtam, szalonnát vess reá. Mikor fél fővésében vagy, hogy az szerszámát megakarod adni, tiszta asztalon mess hagymát neki, az szalonnával vágjad össze, kevés petreselyem levelet is nem árt, ha vetsz köziben. Mikor fel akarod adni, eczetben verj tikmonyat, az mennyi elegendő, törd meg erősen habaró fával, mikor fel akarod adni, akkor ereszd az kész éteknek az levét az tikmonyas eczetre, de akkor erősen habard az tikmonyat az eczetben, hogy az forró-lév meg ne zsugorítsa az tikmonyat, azt az levet úgy burétsd az husára, az szénre tedd, hogy megérjék, de fel ne had forradni, mert ha felforrad megsugorozik s megrútul, savát is megadd. Így adjad fel uradnak asztalára.

Negyvennyolczadik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE RISKÁSÁVAL.

(20. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondtam, hurkájának mosásával, tisztításával. Az riskását szép szemenkint megtisztátsad, kő ne tanáltassék benne, azt megmossad három vagy négy meleg vízben is. Erős forró vízzel öntsd meg egy kevéssé, had dagadjon benne; hogy megdagad, vedd ki az vízből, hányd az tehénbélre, forgasd reá, szintén, mint az köleskását, de az savát az kásának is megadjad. Ezt vagy tejfellel vagy tiszta borssal akarod megfőzni, meg lehet, mikor így akarod főzni, az kásáját megis borsoláncz (így). Ez sütvé is igen jó, de az bélnek mellik kövérebb részét találod, azt erőlködjed mellé megtölteni, mert az ösztövé, hitván bél nem jó.

Negyvenkilenczedik.

TEHÉN BÉL OLASZ MÓDON.

Mikor az bélt kiforrasztod és megabárod, az rétes és tejes gyomrot válaszd külön, azt metéld meg igen aprón, mint egy káposztát szokták, azt hozzá illendő fazokacskában tedd fel. Sózzad megis, ha tehénhús lé vagyon bővön, abban is jó megfőznöd. Mikor az szerszámát megakarod adni, vöröshagymát mess szép vékonyan, azt egy kis tiszta vajban rántsd meg, kevés lisztlángot is közben. Ha írósvajad vagyon hozzá, annál jobb, azt buréts osztán az apró bélnek az nyakában, de igen sűrű ne legyen, de sáfránynyal, borssal, sóval add meg az ézit, az gyömbért is ne felejtsük el. Ezt csak kis tálra szokták csinálni.

Ötvenedik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE TISZTA BORSSAL.

Az feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megabárod, szép hosszan metéld meg, mind az nyelvet, mind az tölgyet, azt szépen egy arányu fazékban tegyed. Ha vagyon tehénhús avagy abállás leved bővön, azt töltsd reá, mert ézesebb és jobb; mikor az szerszámát akarod megadni, petrezselyem gyökeret hasogass reá, egészen fokhagymát és petrezselyem levelet is, vöröshagymát sem árt keveset reá metszened, mikor megborsolod, kevés szerecsenydió virágot is nem árt, ha reá vetsz, akár tört, akár töretlen legyen, borsold, gyömbérezd, savát add meg.

Ötvenegyedik.

(21. lap.)

Ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havasel-földében, az ökör fő ú nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek. Annak az főzésével, mint szintén az borjú főnek, aképen élj. Ha pedig veszed eszedben, hogy más képen is élnek vele, reá vigyázz s te is úgy cselekdüjél.

Ötvenkettődik.

AZ GYÖNGYÖS HURKÁJÁRUL.

Ha az gyöngyös hurkáját megakarod tölteni, még elején meghadd az mészárosnak, minekelőtte az tehenet meg nem nyuzza, hogy elejin vegye ki az gyöngyös hurkáját s ketté ne vágja. Az riskását szépen mosd ki és meg is fonnyaszszad. Ugyanezen tehénnek az fogjában, vágj igen szép aprón meg, egy kevés petre-zselymet is vágj bele, azt osztán egyelétsd meg az fonnyasztott riskásával, borsold meg, hogy megtöltöd, kösd meg az két végét, hogy az töltése ki ne menjen, egy tövel meg is gyakdossad. Azt osztán vagy sütni vagy főzni akarod, tiszta borssal meglehet, tej-jel, tejfellel is megfőzhedd, de az savát megadjad az töltelékjének, mint annak az módja. Ezeket penig úgy készítsd, hogy három vagy négy gyöngyös hurka legyen, mert egy, egy kis tála nem elég; egyéb hurkánál szűkjebb is az, neve is szebb. Mikor osztán mindenképen elkészéted, fel akarod adni, az két végét el ne messd, az derekát is kettő messd s úgy tedd az tálban, ezzel így cseleküdjél.

Ötvenharmadik.

TEHÉN TÖLGYE, NYELVE SZEKFÜVES LÉVEL.

Ugyanazonképen élj az tehénnyelvnek, tölgynek kifony-nasztásával, mint ide elől megmondottam. Hogy megfonnyasz-tod az nyelvet, tölgyet, metéld meg szélesen, főzd meg, pirítsd meg az rostélyon; még ott pirítod, borból, eczetből, vérből, ke-nyérből csináld meg az levet, mézet is vess reá mindjára, ezt hogy megfőzöd, tiszta szitán általverjed, de igen sűrű ne legyen, megkóstoljad, ha igen erős leszen, téhénhús abálás lével avagy vízzel jó leszen megegyelétetni, ha az abálás nem leszen. Az alatt az tölgyére, nyelvére is vigyázz, hogy meg ne égjen, vágj almát reá mindjárt, az pirított nyelvet, tölgyet metéld bele hosszákon, mint az ujjad, mindjára borsold, szekfüvezd meg minden szer-számával főzd egyszersmind, úgy leszen jó ézü. Ha penig ugyan igazán szerszámát megakarod tanulni, ezt a szekfüves levet ide előbb megtanulhatod. Mert kétféle is az szekfüves lév, mert az

fejedelmekek szerszámosb étkekkel szoktanak élni, hogysem egyebek, de azt is megtanálod ez kis könyvben.

Ötvennegyedik.

AZ EGÉSZ ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRŐL.

(22. lap.)

Erről is kell irnom egy kicsént, azokért, kik nem tudják. Ha egészen akarod meg sütni az ökröt, így az mostani mód szerint, az nyársat egy hozzá illendő fiatalból négy szegre faragtasd ki. Ennek az nyársnak egyfelől hegyit hagyj, az hegyin alól az mankójának való helyet is hagyj, az hol bele véshessék. Ennek pedig két forgatójának kell lenni, mint az köszörű kűnek. Mikor osztán az ökröt megnyuzzák, meghadd, hogy az fejét meg ne üssék. hanem az torkát messék meg, mint apró báránynak. Az mészárosnak meghagyjad, hogy szarvát, körmét el ne vágja, hanem meghagyja, osztán hogy megnyuzza, az hasát csak annyi helyen messe meg, hol az belit, tüdejét, máját kivehesse, az veséjét pedig rajta hagyja, hólyagát is kivegye, mindent tisztán cseleküdjék.

Mikor aztán az te kezvedben kerül, készen legyenek öreg lécszegek, ezt az ökröt vondd fel az nyársra, kit azelőtt megmondottam, az körmit takard be vizes ruhával, hogy az sütéskor meg ne égjen, az szarvával is szintén aképen cseleküdjél. Ha pedig az sütéskor megszáradna az ruha rajta, gyakorta reá vigyázz. hogy meg ne égjen, hanem megöntözzed ismét vízzel, az lécszegek hosszúak legyenek, hogy által érijék. Az szegekkel pedig úgy élj, hogy az fejétül fogva az egész farktűig az hátagerinczít megszegezd, hogy el ne forduljon, nem csak az hasában, hanem az hátagerincziben is általmenjenek az szegek. Kétfelől az lapoczkájával is egynehány szeggel, hátul is az szerint, mint elől egynehány szeggel, az négy lábát úgy erőlködjed szegezni, hogy úgy álljon az asztalon, mintha hason feküdnék.

De immár, hogy az nyárson vagyon, mind kívül belül szózzad meg, az nyársnak két ágast csináltass fel, hol az ágasban forog, meggömbölyítsed, hogy könnyebben forogjon. Az nyárs hegyin való két mankót szegeztesd fel, hol helt hattál neki. Az tüzet két felől rakasd az ökör mellé, annak az faggyát olvazd meg, forrázz egy fazék sós vizet, annyit, a mennyivel gondold,

hogy megéred az öntözését, míg megsül, az olvasztott faggyat óssz afra az sós vízre, azzal öntözd az ökröt, mikor szükség. De az ökröt hertelen ne süssed, három avagy négy óráig ezt el süssed, mert abban az a fő mesterség, hogy megsüljön szépen.

Mikor megsül s fel akarod adni, deszkából csináltass asztalt s azon vitessed fel az asztalra az ökröt. Az asztal körül szép öreg fehér kenyerek legyenek hámozva, két felől mellette két hordó bor, az hordó mellett szép apró ejteles, földből csinált edények legyenek, csapok is legyenek mellette, hogy ha egyik eltörik, mást vehessen elől helyébe. Az ökörnek az oldalában bőven öreg kések legyenek.

Ha akarod penig az ökröt igen szépen megékesíteni, az szarvát s az körmét meg is aranyozhatod, az szarva közé az úrnak az czimerét is fölsínálhatod, ez az lakodalmoknak egyik emlékezeti.

MÉGIS UGYANAZON ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRŐL IROK EGY KEVESET.

(23. lap.)

Az mint én az régi jámbor mesterektől hallottam. Valának egy úri menyegzőben, negyven vagy ötven mesterek, dolgozat elvégezvén asztalokhoz leültenek vala, kezdének az mesterség felől beszélgetni. Lőn ugyanazon ökör felől az szó közöttök, ki mint tudná elkészíteni ez dolgot. Monda az egyik, Mihály mester, az ki az nagy Bebek György szakácsa volt: én is láttam az Prynyi Gábor menyegzőjén, hogy Antal mester süttött vala egy ökröt, az mely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhot, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjában egy kövér kappant. Mikor immár az ökör megsült, az kappant kivitte s meglátta, ha megsült, tehát az ökör is megsült.

No mondának ehez némely szakácsok, hogy az lehetetlen volna. Mondának az fű-mesterek közül némelyek, meg lehet; elméjüket hozzá köszörülvén, mert az ökörnek tagja nagy, sok sülést kíván, így belől az apróság is megsülhetett az ökörnek nagy hőségétől, mintha egy meleg kemenczében vetették volna.

Ezt is nagy mesterségnek tanálák lenni, hogy az ökröt az asztalra négy lábára fölállatták volt, az mint szokott az ökör állani, nem feküdt vesztig, az mint mi szoktunk vele élni. De

azért, ha felakarod állatni, im azrul is akarok egy kis jegyzét hagyni. Csináltass olyan hosszú furót, az minémüvel az puskát szokták fúrni, az vége tiszta merő aczél legyen. Az fúrúnak hosszasága annyi legyen, hogy az körme közitül fogva mind az nyársig el érjen, úgy hogy az koncokon is által érjen, vas szegeket is olyan hosszakat csináltass, az kivel az nyárson erősíthessed az lábait. Item az lábait mind az horgas ináig vizes ruhában erősen betakarja, hogy az csontjai meg ne égjenek, az vas vesszők olyanok legyenek az lábaiban, az kik megtarthassák az ökröt, az nyakában is csináltathatsz vas vesszőköt, vagy egyenesen vagy félen akarod hajtani. Immár valamint akarod megékesíteni, szintén úgy megékesíthedd, mint ide elől megmondottam. Ezt csak azért hozám elől, hogy csak egy pecsenye sütésben is mesterség vagyon, hát egy ökör sütésben mennyével nagyobb. Mikor az uram reá eröltetne, most is hozzá mernék ehhez fogni.

Következnek az borjú húsról.

BORJÚ FŰ SÓBAN, VÁROSI MÓDON.

(24. lap.)

Ennek is tisztításával s megfőzésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megfő és felakarod adni, az belit, lábát szedd ki, az feje mellől az fazékból, az fejét ott hagyjad, hogy meghüljön és csinálj osztán annak az lábnak s bélnek tizenkét tyikmonyból radóczot. Az lábakot meghasogáljad, az belit is aprón metéljed, azt osztán keverd az radóczban, igen szép tiszta hév vajban rántsd meg. Add fel osztán az fejét az tálban, az rántott lábat, bélt rakjad az tál szélire, ha akarod meg is faraghatod az rántottakat nádmézzel, de az fejet nem.

BORJÚ MÁJ TÖLTVE.

Az borjú májat mosd s vagdald meg. Mikor vágod, tyikmonyat is vess bele, meg is metéljed, székfűvet, borsot vess reá, savát is megadjad, minden szerszámát akkor erőlködjél megadni, mikor megvágod; mert ezt nem kóstolhatod úgy, mint az egyéb étket szokták kóstolni. Mikor immár megvágod, szép apró szőlőt is vess reá, de az apró szőlőt úgy mosd meg, hogy az szára rajta ne maradjon. Az borjúnak az faggyát mosd meg szép tiszta vízben, terítsd el az asztalon, az vagdalt borjú májat rakjad szépen az faggyában, az májat penig az faggyában el ne terítsed, hanem úgy erőlködd hagyni. Az az borjú máj egészen vagyon, az faggyúnak osztán széleit szépen reá hajtogassad és osztán tegyed azzal az felével az pinnátában, az kit öszve hajtogatsz, abban süsd meg, ha penig tudsz körüle forgódni, rostélyon is megsütheted. Mikor fel akarod adni, megmetéljed, mint az vetreczét szokták megmetélni, úgy add fel jó melegen.

Mégis az borjú húsrul való étek.

Első.

BORJÚ HÚS SZÖMÖRCSÓKKEL.

(25. lap.)

Az borjú húst szép aprón megvágjad nem öreg konczokban, mint az tehénhúst szokták felvágni, tiszta vízben hányjad, hogy az vérét hadd vonja ki, addig, míg felakarod tenni. Ezt pedig nem akkor tegyed fel, mint egyéb öreg étket, úgy mint tehén és káposztás hús; mert az gyengébb azoknál és hamarébb megfő. Üdőt s órát válassz neki, mikorra elkészítheted az pecsenyét is az borjú húsnak, kiből az szömörcsöket akarod csinálni, tiszta vízben tartsad, hogy fejéren álljon meg. Ha forró vízben mártod nem árt, hogy inkább megfejéredjék az pecsenye. Immár itt két, három vizből mosd ki az borjú húst, tedd fel tiszta vízben, vess sót reá, immár ezt forrázd ki, szépen álljad meg, had álljon készen, míg az szömörcsöket megvágod és elkészítéd. Az szömörcsöknek vágj pecsenyét, metéld meg igen aprón és szép tehénfaggyat apríts bele, avagy az maga faggyát, ha kövér leszen. Ha pedig kövér faggyúnak szerit nem teheted, kövér szalonnával is meg lehet.

Ehez az pecsenyéhez, faggyúhoz fehér cipó belet is morzsolj, vágd össze ezeket igen szépen aprón, mikor megvágod, borsold meg, nyers tikmonyat is üss reá, eleven borsot is keverj bele, hogy minden vágását elvégezed, petrezselyemlevél is legyen benne. Az tüznél egy tiszta fazékban tiszta víz főjön az elkészített szömörcsökhöz, mint egy márvánt gömbölyegen úgy hánd az forró vízben, melegvizzel tartsd az tenyeredet, mert ha anélkül nyulsz hozzá, kezedhez ragad és bajosabb leszen, ezt hogy kifacsarod. rakd az húsa közé, vess petrezselyem gyökeret és levelet reá, kevés vereshagymát is az éziért. Immár főzzed azt együtt, szerecsendió virágot is vess reá, ha vagyon, töretlent, mikor ideje, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, mikor felakarod adni, úgy adjad fel, hogy az szömörcsök az húásával egyaránt legyen az táliban, az petrezselyem gyökeret felül reá szépen teregeds.

Második.

BORJÚ MÁJ RÁNTVA FAOLAJBA, OLASZ MÓDON.

Az borjú májat meg kell gyengén fonnyasztani, vékonyan még kell szeldelni, mint egy vetreant meg kell hinteni gyengén sóval, borssal, tyikmonyból radóczot kell neki csinálni. Az radócz pedig ez, ha nem tudod: lisztben verj tyikmonyat, egy borjú májhoz elég öt avagy hat tyikmony, ebbe egy kis bort öss, mennyi egy tyikmonynyi tenne; ezt keményen egy fakalánnal törd meg, szép tiszta sócskát is vess reá, osztán az faolaj jó meleg legyen az tüznél, ki ne fusson mikor az májat belehányod, de az májat az radóczban keverjed és úgy hánnyad az meleg faolajban. Csak akkor erőlködjed pedig megrántani, mikor felakarod adni, mert ha áll, megvész, meglágyul, nem leszen jó. Nyersen is élnek ennek az megrántásával, nyersen szeldelik és úgy rántják az faolajban, akkor is megkell főzni, hogy megrántod, osztán mikor az tálban rakod, akkor borsold meg szépen.

Harmadik.

BORJÚHÚS SUFFÁVAL.

(26. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondám, feltételével, abállásával; az savát el ne felejtseed, mikor osztán megabállod, savát megadod, husát szépen helyére főzöd, az levében szürj le egy szép tiszta fazokcsában, melyben akarod az levet megértetni, azt eczetezd meg, bort is keveset beléje, hogy meghül, osztán úgy törd az tyikmonyat reája. Törjed által az tiszta szitán, szüird meg és annakutána szépen sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; ha vagyon kövér tehénhusod, az zsirjában végy reá egy avagy két kalánnal, mikor értetni akarod, úgy erőlködjed értetnie, hogy szintén, mikor felakarod adni, akkor ne álljon készen, mert semmire kellő leszen, hogy megérik; osztán az husát rakjad ki az tálban, az suffáját pedig mennél tajtékosban lehet, úgy adjad reá, hogy az husa suhul ki ne lássék az levéből.

Negyedik.

BORJUHÚS PÁSTÉTOMBAN.

Az igen szép borjúnak czémerét vedd ki, az tomporáját. ahhoz forró vízzel gyúrd igen-igen kemény tésztát, mennél keményebben gyúrhat, de megsózzad annak is az vizét; azt az kemény tésztát nyújtó fával, mint annak az módja, nyúítsd el, két darabban az borjú czémert, sőt, borsot csinálj össze és hintsd meg vele. egyik nyújtott tésztára tegyed reá, szeldelj szép vékonyan kövér szalonnácskát és az husára rakjad. Ezt az borjú czémert se meg ne fonnyazd, se meg ne süssed, csak nyersen csináld be, mert következnek több pástétomok is. Melletted tiszta edényben tiszta víz legyen, abban toll is legyen, rozmarinnal hintsd meg az borjú czémert az jó szagáért, ha citromod leszen, azt is szeldelj reá. immár az másik darab tésztával buréts be az borjú czémert, de az alsó tésztát tiszta vízzel az borjú czémer környűl megkenjed. hogy az két tészta öszveragadjon és az borjú czémernek is az leve ki ne mehessen, azt a két tésztát késeddel erősen egyben nyomjad, nyújtófával nyúítsad, kezdeddel le szedjed. Az czifrázást ide meg nem irhatom, hanem az mint tanultad, úgy czifrázzad. Két vagy három tyikmonynak az székit vedd ki. sáfrányozd meg és azzal mindenütt fessed meg; ha pinnátád nincsen, kemenczében is megsütheted, de úgy erőlködjed, hogy mentül melegebben adhassad fel; felmesd, mikor az kemenczéből kiveszed, hogy mikor az asztalon felveszik az fedelét, az házat megtelje az jó szaga.

Ötödik.

BORJUHÚS ÉLES LÉVEL.

(27. lap.)

Ugyanaz szerint élj ennek is az husának feltételével, de mikor felteszed, igen szép elegyes ösztövères szalonnát vess reá, mikor megabárod, szerszámát megakarod adni, az szalonnát igen-igen vékonyan szeldeljed reá, hagymát bővön vágj reá, petrezselyem levelecske is legyen közöttte, ha vagyon tárkony is, nem árt, lemoniát is az szerint, ha leszen; almát ne vágj reá, hanem ha az urad parancsolja. Mikor immár látod, hogy az szerszám

megfő, rajta eczetezd meg, kicsiny borocskát is önts reá, az sem árt, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főjön. Ugy leszen jó az éték.

Hatodik.

BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Ugyanaz szerint élj az husának feltételével, tisztaságával abálásával; ha megabálod, petrezselyem gyökeret vess reá, levelet is és egész fokhagymát is keveset, szerecsenydió virágot is hints reá töretlent, ha törött leszen is, nem árt; savát megadjad, borsold, gyömbérezd meg, estvére pedig akárminemű húst akarsz főzni tiszta borssal, de fokhagymát ne vess reá, mert meglehet anélkül is.

Hetedik.

BORJÚHÚS SÓBAN, LEENGYEL MÓDON.

Ennek az feltételével, tisztaságával, abálásával az szerint élj, mint ennek előtte megmondám. Mikor megabálod, lemoniát vess reá egészen, eleven borsot, petrezselyem-gyökeret, szerecsenydió virágot, ezzel együtt főzzed és mikor feladod, az lemoniát reá szel deljed és petrezselyem gyökeret szépen reá rakjad és úgy add fel.

Nyolczadik.

BORJÚHÚS FEHÉR ESPÉKKEL.

Az mint ide felül szóltam, az espékek szerszámának megadásánál, szintén úgy élj: fél czipóját, szalonnáját, hagymáját, petrezselymét vágjad össze, de az czipóját elsőben az levében megáztatd, borsold meg és gyömbérezd, savát add meg.

Kilenczedik.

BORJÚHÚS SÁRGA ESPÉKKEL.

Ezzel is szintén úgy élj, mint ennek előtte megmondottam, csak az sáfrány teszen különbséget benne, minden szerszámának megadása mindegy.

Tizedik.

BORJÚBÉL ÉDES TEJJEL.

(28. lap.)

Az borjú bélt tedd fel tiszta vízben, vess sót reá, mikor immár arányzod, hogy megfőne, vedd ki, szürd le azt az levét, szürj édes tejet reá, az vöröshagymát hámozd meg, hánynyad tiszta vízben, tiszta asztalon mesd meg szélesen, az hagymát szép tiszta vajban rántsd meg, de meg ne égessed; ugyan jó bővön legyen az rántott hagyma, hogy megsűrétse az édes tejet. Hogy megrántod az hagymát, meghüvösítsd, mert ha meleg lesz, megsugorítja, az tejet úgy összed az bélre; annak utána sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát add meg.

Tizenegyedik.

BORJÚBÉL TEJFELLELE.

Ennek is úgy élj az főzésével, mint ide elől meghallád, csak hogy erre hagymát nem kell rántani, ha az tejfel rossz találna lenni, három vagy négy tyikmonynyal ereszd fel, az menynyire való leszen, ezt is sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, fejére is jó leszen, ha úgy akarod hadni.

Tizenkettődik.

BORJÚNAK AZ SZEGYE TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Az borjúnak az szegyt vedd ki egészen, az késéddel az bűrének az alját igazgassad meg, az hol az töltelék leszen, az tyikmonyat tedd fel, főzzed meg szépen, szürd el az levét, őss vizet hideget reá és hámozzad meg, tiszta asztalon szalonnával petrezselyem levéllel vágd össze, borsold meg, megsózzad az töltelék, nyers tyikmonyat is tölts bele, az mennyi elegendő leszen és úgy tölts az borjú húsnak az szegyében; ezt aztán czövekeld avagy varrjad be, hogy az töltelék ki ne fusson belőle, azt mosd ki szépen, osztán fonnyazd ki, hogy kifonnyasztod, abárold meg, csináld illendő fazékban, végy tehenhúst avagy abálást reá, ha az nincsen levében is megfőzheted, azt hogy megabárod, petrezselyem gyökeret, fokhagymát hányj reá egészen, szerecsenydió virágot, petrezselyem levelet, savát is megadjad, az mikor fel aka-

rod adni, az előtt félórával megborsoljad, gyömbérezzed, mikor felakarod adni, egészen adjad fel, az czöveket avagy czérnát kivonjad belőle, mikor feladod az tálban, három vagy négy szellet is alája.

Tizenharmadik.

BORJÚ VESPECSENYÉJE TÖLTVE.

Az borjúnak az vespecsenyét, az mint ki szokták venni, vedd ki, annak is az büre alját az késsel igazgassad meg, az hova az töltelékje férhessen, az töltelékjével penig szintén úgy élj, mint ennek előtt megmondám, töltsd meg az pecsenyét, czövekeld avagy varrjad be, vondd fel az nyársra, süsd meg, úgy cselekedjél vele, hogy az töltelékje ki ne hulljon mind felvonásával, mind sütésével, mikor szintén szebb sülésében volna, úgy add fel; ha megfonnyasztod is, nem árt, savát is illendőképén megadjad.

Tizennegyedik.

BORJÚHÚS VESPECSENYÉJE, SZÁRAZON SÜTVE. (29. lap.)

Az vespecsenyét, az mint szokták kivenni, vedd ki, fonyazd meg csak gyengén, vond fel az nyársra, szép gyengén süsd meg, jó levesen add fel, meg is borsoljad.

Tizenötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖLTVE, OLASZ MÓDON.

Két borjúhús pecsenyét, felsált avagy fejrpecsenyét, szivul meg vetrecze módon, meg más borjúhús pecsenyét vágj meg erősen új faggyúval együtt, majoránnát s tyikmony székit is bele háromnak vagy négynek. Az mennyére leszen az húsa, sáfrányozd, borsold meg azt az tölteléket, metéld az borjúhúst vetrecze módon való pecsenyére, keményen azt hajtogassad öszve gömbölyegen, úgy vonjad az nyársra, ezt is szép levesen süssed, mikor feladod, az tálban megborsoljad, és savát is megadjad.

Tizenhatodik.

BORJÚHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanaz szerint élj ennek is az feltételével, mint ennek előtt megmondottam. Mint az egyéb husokat, mikor az husát

megabálod, szerszámát megakarod adni, vöröshagymát vess reá, petrezselyem gyökeret, ha lészen, az levelet is nem árt, ha belemetéled, ezt mikor megfő s felakarod adni, eczetben tyikmonyat verj, ezt keményen habarófával habarjad, annak utána az husának az levét szűrjed reá, habarjad erősen, hogy az tyikmony meg ne sugorodjék, mikor az forró levet reá töltöd; osztán hints reá az tyikmonyas eczetes levet, savát jól megadjad, mikor feladod, három vagy négy szeletet is tégy alája.

Tizenhetedik.

BORJÚ FŰ ÉLES LÉVEL, HIDEGGE LÁBAIVAL EGYÜTT.

Mikor az borjú fejét lábastul felakarod tenni, kimossad az vérből, három avagy négy vizből is, ezt feltegyed szép tiszta ónos-avagy földfazékban, ezt főzzed erősen mindaddig, míg az szórét késeddel letolhatod róla; hogy arányzod, hogy annyira főt, hogy megtisztéthatód, szürd le azt az levet róla, tölts hideg vizet reá és abban tisztéts meg; hogy penig az szóritól megtisztétod, újabb tiszta vízben tegyed, egy tiszta vesszőt csinálj, azzal az orralyukát szépen megtisztétsad, hogy az aludt vér s egyéb aféle rütság kitisztuljon belőle, füleit megoltalmazza, hogy meg ne szakadozzanak, ennek az állat nyelvestül szépen levegyed, az fogait vágókésnek az fokával kirontsad, nyelvét szépen megtisztétsad, az alla-csontját és lábainak szára-csontját kihányjad, ezt osztán tiszta vízben tedd fel, hányj almát reá egészen és vöröshagymát is azonképen; hogy az alma és az hagyma megfő szépen rajta, vedd ki osztán az husát, tisztogassad meg szépen almátul, hagymátul, ismég szürd reá az levet, tedd az tüzhöz, had főjjön, ecze-tezsed meg, sáfrányozd, gyömbérezd, borsold és savát is add meg. Mikor minden szerszámával elkészéted, rakjad ki szép egészen az tálban az fejet, az körmeit szépen körül, de öreg tál legyen, hogy bú lé férjen reá, mert rút leszen, ha kevés leve leszen, hívös helyre tegyed pedig ezt, tiszta szitán által szürd annak az levét, hogy aludjék szépen; hogy megaluszik, forrázz mondolát, azt rakjad szépen reá, apró szőlőt is, de megirtsad s megmossad, úgy hintsd reá, ezzel így élj, így is adjad fel uradnak.

Tizennyolczadik.

BORJÚHÚS SPINÁCZCZAL.

(30. lap.)

Ennek is az húsának feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám, mikor osztán megabálod, szerezsenydió virágot vess reá, felényi borsot, az spinácztát szedd meg elevenenként, igen szépen mosd meg két vagy három lében is, az spinácztot fonnyazd ki, szépen facsard meg, úgy ereszszed az húsa közé, megborsoljad, savát megadjad, mikor megfő, úgy adjad fel, mikor pedig feladod, az spinácztot rakassad az konczokra.

Tizenkilenczedik.

BORJÚHÚS FOKHAGYMÁS KASZÁSLEVEL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, abálásával, mind ide elől megmondám; hogy megabálod, kevés vöröshagymát is vess reá, fokhagymát hámozz és gerezdenkint törd meg; mikor felakarod adni, az tyikmonyat verd eczetben, az fokhagymát is abban vessed, azt törd meg erősen habarófával, az köz éteknek az levét úgy szűrjed az tyikmonyas fokhagymás eczetre, azt osztán búrétss vissza az nyakában, értesd meg szépen, mikor megérik, mindjárt feladjad, hogy meg ne zsugorodják.

Huszadik.

BORJÚHÚS PÁSTÉTOMBAN.

(XCVIII. lap.)

Az borjúnak az szegyét igen szép aprón felvágjad, azt szintén úgy tegyed fel, mint ide elől megmondám, s abáljad meg; hogy megabálod, perdéts egy kis vöröshagymát reá, citrom-levet öss reá, hogy savanyúságot adjon neki, azt sáfrányozd, borsold, gyömbérezzed meg, ha pedig citromod nincsen, erdélyi módon eczetezd meg, avagy új egres levet facsarj reá, ezt főzzed meg. Mikor szintén fél fővésében volna, szerszámaival együtt vedd ki, hadd hüljön meg, míg az tüznél ez fő, addig tésztából csinálj fazokat neki, így csináld pedig az fazokat neki: egy kis tálra való pástétomnak fazokat megéred, legfeljebb hat tikmonynyal, igen szép fejr lisztben verd bele, gyurd meg mentől keményebben, ezt osztán nyújts meg az nyújtófával és vond fel az kezeden, mint

az fazekas az fazekat, az fedelének meg hagyj egy kicsinyt az tésztaban, az mennyivel arányzod hogy megéred, osztán hogy felállatod, az meghült borjúhúst rakd bele az tiszta fazékban, ha vagyon, majoránnát is hányszor bele, az fedelét is nyújts reája. mint annak az módja; az tészta fazéknak az szélét megkenjed tiszta vízzel, hogy az fedele oda ragadjon, az tészta fazéknak az szélit szedd be, az közepén kartocskét (így) hagyj, azt tedd az pinnatában, egy kissé száradancson meg, vedd ki, s úgy tölts bele az kész levet, mert ha nyersen töltöd az tészta fazékban, mingyárást kiáztatja és meglyukasztja. Az tészta fazekat ismét tedd be az pinnatában, had főjön az tészta fazékban egy kevésse, savát megadjad, az fedelét felvessed, mikor feladod az uradnak.

Huszonegyedik.

BORJÚHÚS PECSÉNYE CZITROMLÉVEL. (XCIX. lap.)

Az borjúhús pecsenyét forró vízben hányszor, hogy az nyers szagot el vonja, azt igen szép vékony nyársra vond fel, főzd meg, süsd meg szép levesen, mikor feladod, megborsoljad, az citromlevet ösd reá az tálban, megnyomogassad, hogy az citrom szaga meghassa és úgy add fel.

Huszonkettődik.

BORJÚHÚS SÓS EGRESSEL.

Feltételével, abárlásával ezzel is úgy élj, mint az többivel. Szalonnácska is legyen rajta, hogy megabárlod, immár fél fővésében volna, az egrest szép tisztán szedd meg, törd meg az kezed között, hogy egy kicsinyt meghasadozzon: mert az sós egres kemény, nem hasadozhat az főzéssel. Ennek az husát úgy erőlködjed pedig főzni, hogy egyenlő legyen az egresnek az levével, hogy egyik az másikat meg ne haladja, az egres lévben reá szűrj, avval add meg az savanyúságát, egy kis borsot is vess reá, de az bors meg ne haladja az savanyóságát.

Huszonharmadik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖRÖK MÓDON, EGRESSEL. (C. lap.)

Az új egrest törd meg, szürd meg egy szitán által, végy még annyi szép tehénhúslevet hozzája az egres lévhez, az tehénhúslév pedig annyi legyen, hogy az egres lévnek savanyúságát meg ne haladja, ebben egy kicsiny borsocskát is vess, mikor az pecsenyét felakarod adni, ezt az levecskét felforrázzad akkor és úgy önts nyakon az pecsenyét vele, de kevés legyen az leve.

Huszonnegyedik.

BORJÚHÚS LEMONIÁVAL, TÁRKONYNYAL.

Az borjúhúst, az mint megmondtam volt, szép aprón megvágjad, szépen megmossad, tiszta fazékban feltegyed, hogy felteszed, szép tiszta, egészen hámozott vereshagymát, almát hányj reája, tárkonyt is ugyanakkor vess reája akár asszó legyen, akár nyers, ez osztán hogy megfő az alma-hagyma rajta és megakarod abárolni, úgy abárolj meg az husát, tiszta asztalra kiszedjed, abároljad szép tiszta fazékban és úgy szürd reá az levet és ugyan által verd, mintegy vernyével valót, azt osztán az tűzhöz tegyed, felforrázzad, megecsetezzed, megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed, lemoniát is hányj reája, mikor felakarod adni, ketté hasogasd az lemoniát és úgy rakd az tálban : ennek az leve pedig igen sűrű ne legyen, savát megadjad, és úgy adjad fel.

Huszonötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN. (CI. lap.)

Az borjúhús pecsenyét vágd meg erősen, mint egy kolbászba való húst, ezt hogy megvágod, borsoláncs meg csak alig, új egres szemeket is hányj köziben, kicsiny szerecsendió virágot is törj bele, savát megadjad és az vágott borjúhúst tedd egy kicsiny tiszta fazekacskában, had főjön ; mikor megfő, vedd ki azt egy tiszta tálban vagy tiszta szitára. Az fazékan való téstát pedig így csináljad : tiszta vizet megmelegits, az mint az kezed eltűrheti, azt megsózzad s megvajazzad, szép tiszta fejeér lisztet gyúrj meg vele egy tikmonyat is üss beléje, mint az rétesnek való tést-

tát vagy bélesnek valót, hogy jól meggyúrjad osztán, az mennyi pástétomot akarsz csinálni, annyi darabban csináld az tésztát, megkend vajjal, hogy meg ne cserepezzék s hadd nyogodni az tésztát, hogy megnyugszik az tészta, osztán az kezedet megvajazzad, úgy nyulj az tésztához, hogy az kezedhez ne ragadjon; mikor osztán az asztalra szakasztod, az tésztát meglisztezd egy kicsinynyé, hogy akkor is ne ragadjon, az asztalon nyújts mint egy rétesnek az tésztát, mennél nagyobbban nyújthatod, azt osztán hajtogassad össze szépen s minden közit megvajazzad, azt osztán vedd fel az kezedre, akkorákon mint egy tikmony legyenek, abban osztán rakd bele az vágott borjúhúst, mint egy csuporban, ha vagyon íróv vajacskád is, tégy az husára. Ugyan ezen tésztából fedelet is csinálj és befedjed szépen, mint annak az módja, ezt osztán pinnatában süsd meg; ha pinnatád nincs, kemenczében is megsüthedd, mikor pedig felakarod adni, az fedelét felmessed és egy kicsiny tehénhúslevet tölts bele, újíts meg, az fazekára vakarj nádmézet, mert az jó megenni.

Huszonhatodik.

BORJÚHÚS SZŐLŐ LEVÉLBEN.

(CII. lap.)

Az borjúhús pecsenyét szép aprón megvágjad, az mint szokták az szömörcsöknek megvágni; szalonnát is vágj bele, kicsinynyé megborsoljad, tikmonyacskát is üss reá, ha tikmonyad nem leszen, anélkül is meglehet; mert az szőlőlevél megtartja, nem hagyja eloszlani, az szőlőlevél pedig csak akkor jó, mikor igen szép gyenge, az szőlőlevélben szép gömbölyegen rakd az húst, úgy hajtogasd osztán az szőlőlevelet reá és avval tedd az fazékban, az feneke felé el ne bomoljon, arra végy osztán igen szép tiszta tehénhúslevet és abban főzzed, borsoláncs megis, savát megadjad és mind szőlő levelestől feladjad.

Következnek immár az juhhúsból készült étkek.

Első.

JUHHÚS VERESKÁPOSZTÁVAL.

Az juhhúst meglángoljad, szépen megvágjad, mint annak az módja, feltegyed és így szépen megmossad, kicsin szalonnát is, nem árt, ha vetsz reá, e nélkül is meglehet azért. Abárod meg igen szépen, tedd az tűzhöz, had főjjen, az vereskáposztát, mikor az dér megsüti, ha lehet, akkor főzzed. Az vereskáposztát tisztits meg, mosd meg, fonnyazd meg, lacsard (így) ki, abból az vízből, így tedd osztán az hús közé, mikor osztán annak az ideje, mézeld meg, savát add meg.

Második.

JUHHÚS ECZETTEL, VERESHAGYMÁVAL. (CIII. lap.)

Ugyanaz szerint tedd fel az húst szépen s abárod meg, mikor fél fővésében vagyon, szélesen mess vereshagymát reá, mikor osztán felakarod adni, eczetezd meg, savát add meg; így élj evvel is.

Harmadik.

JUHHÚS BIGOZZAL.

Az juhhús czémert lángold, mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg azt igen szépen; mikor szintén fél sülésében volna, vondd le az nyársról, azt osztán igen szép aprón vágd fel; arra ha vagyon juhhús abárlás lé, ha nincs tehénhús lév, mess vereshagymát is reá, egy kevés szerecsendió virágot is hints reá, mikor immár szintén fél fővésében volna, eczetezd meg, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, úgy add fel osztán, de igen ne hadd megfőni.

Negyedik.

JUHHÚS RÉPÁVAL.

(CIV. lap.)

Az husának feltételével az szerint avval is. Abba is vess az éziért egy kis avas szalonnát erdélyi módon. Hogy megabárlod, osztán az répát igen-igen szépen megtisztítsad, megvakarjad, avagy meghámozzad, azt egynehány vízben megmossad, megmetéljed ; a répa metélés pedig kétféle, avagy koczka módon, avagy hosszón, mikoron annak az ideje, osztán az husával csináld egyben szépen, megmézeljed, savát megadjad ; úgy add fel.

Ötödik.

JUHHÚS HAGYMALÉVEL.

Ennek is az husát úgy süsd meg, mint ennek előtte megmondám ; mikor felakarod adni, ezt akkor metéld az tálba szép aprón, mint annak az módja, az levét penig így csináljad : az vereshagymát meghámozzad, szélesen megmetéljed tiszta asztalon és úgy tedd az tálba, ezt az szélesen metszett hagymát, tedd ahoz illendő fazékban, végy szép tiszta tehénhúst reá, főzd, mikor fele fővésében volna, eczetezd meg, borsold, savát is megadd, az tálban metéld juhhússal, úgy add fel, de ennek egyaránt készüljen el mind leve húsa ; úgy add fel.

Hatodik.

JUHHÚS ÚJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL.

(CV. lap.)

Ennek is húsának tisztaságával, feltételével, abárlásával az szerint élj. Az káposzta levélnek az örög inát kihányjad, megmetéljed, szépen mossad, feltegyed, kifonnyazd erősen tiszta vízben, szalonnácska is legyen benne, az husát megabárlod, úgy tödd össze az káposztával. Az szegyében három vagy négy konczokat meghagyj, rostélyon megpirítsad és mikor feladod, tedd az káposztán felől az tálban, az kit megpiritosz benne, megsózzad.

Hetedik.

JUHHÚS TORMA LEVÉLLEL.

Ugyanaz szerint élj ezzel is, mint szintén az káposzta-levéllal, az mint megmondám.

Nyolczadik.

JUH HÚS RISKÁSÁVAL.

Ennek is szintén az szerint élj az feltételével, savát megadjad, mikor osztán megabárlod, az időközben mig az húsa fő, az riskásáját is tisztéts meg szépen, három vagy (négy) lében mossad meg, mikor arányzod, hogy az húsa megfőtt, az levet szűrjed az kására, de ezt meg ne borsoljad, az husát mikor felakarod adni, úgy rakjad az riskását reá, ha akarod az riskását együtt is megfőzheted az húsával.

Kilenczedik.

JUH HÚS UJSÁGBAN KÁPOSZTA FŐVEL.

(35. lap.)

Ennek is az husának feltételével, tisztaságával, úgy élj, mint ide elől megmondottam, erre is ó szalonnácskát vess, mikor aztán megabárlod, egy tiszta ruhában borkövet vess, kaporvirág is legyen mellette, az káposzta fejceskét szépen meghasogassad, mint annak az módja, tiszta forró vízben kifonnyaszszad; hogy kifonnyaszszod úgy rakjad az húsával egyben, de az borkövet és kaprot az fazék fenekére tegyed, úgy főzd osztán szépen ezeket, hogy meg kevésbé kitegyed, hadd állapodjék, fedd be az fődővel, azután add fel.

Tizedik.

JUH HÚS SAVANYÍTVÁ KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is penig feltételével, hasogatásával, fonnyasztásával úgy élj, mint ezelőtt megmondám. Az husát hogy megabárlod, az káposztát tegyed hozzája, kaporvirágot is tégy beléje; hogy az húsával egyben főzöd, mindjárt meg ne eczetezd, mert az káposztát megkeményíti, hanem mikor megfő, úgy eczetezd meg, de először megsózzad, az eczettel együtt is főjön és úgy adjad fel.

Tizenegyedik.

JUH HÚS ÉDES KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is szintén az szerint cselekdüdjél az husának feltételével, abálásával, mint ennek előtte megmondám, az káposzta fűnek az torzsáját vágd ki, az káposztát metéld meg tiszta asz-

talon és vágd meg aprón vágókéssel, hogy megvágod, fonnyazzd és facsard ki, hogy abálod, az húsát tegyed össze, az savát add meg. Egyéb szerszámot nem kíván.

Tizenkettődik.

JUHHÚS TEJJEL KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is az megfőzésében szintén aképen cseleküdjél, mint az édes káposztával, az mint megmondám, csak hogy az mely levében az édes káposztát megfőzöd, azt szűrjed le róla, tölts édes tejet reá és abban főzzed, savát megadjad és úgy add fel.

Tizenharmadik.

(36. lap.)

JUHHÚS HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az husának feltételével, abálásával úgy élj, mint ennek előtte megmondám, az haraszt káposztát aprón mind száraztúl megmessed, azt úgy fonnyaszszad, az mint szokták, azt csináld össze az abálott juhhússal és úgy főzzed meg, savát megadjad, az mikor annak az ideje, add fel. Ezeket az káposztákat, az kiket ide elől megszámláltam, tehénhússal is megfőzhedd, az szükség idején mint szintén juhhússal.

Tizennegyedik.

JUHHÚS EGRESSSEL, AKÁR SÓSSAL, AKÁR ÚJJAL.

Azért mégis egy különbözés vagyon az sós egres között és nyers között, ennek az husával is úgy élj, az mint megmondottam ide elől, ha sós egressel akarod főzni, mikor megabálod, akkor hánd reá az sós egrest, meglássad, hogy felette savanyú és sós ne legyen, jobb mégis, hogy savanyú, hogy nem mint sós legyen; ha új egressel akarod főzni, az egrest megszedjed, és vízben álljon, hogy felakarod adni, csak azelőtt vessed bele, igen el ne roshagyon, mert gyengébb az az másiknál, úgy add fel osztán.

Tizenötödik.

JUHHÚS VADALMÁVAL.

Az husának feltételével szintén úgy élj, az mint megmondám, az vadalmát mikor hozzák újságban, az torsájáról lemes-

sed és hideg vízben hányjad, mikor osztán az húsát mindenképen helyére főzöd, tiszta vízből tedd ki az vadalmát és az husának az levét szüрд reá, abban főzzed, osztán hogy szépen megfő az vadalma, szítán által verjed egy tiszta fakalánnal, azt osztán össed vissza az husára, ne is főzzed, mert megsavanyodik, hanem csak egy kicsenné petrezselem levéllel megszíneld és egy kis tehénhús lével, hogy ha az juhhús hitvány legyen.

Tizenhatodik.

JUHHÚS SÁLYÁVAL.

Annak is feltételével úgy élj, mikor megabárod, büvön sályát vess reá, de igen aprón ne messed, hanem hogy megismerjék, hogy sályá, nem egyéb fű, savát add meg, eczetezzed meg is; ez ennek minden szerszáma.

Tizenhetedik.

JUHCZÉMER FOKHAGYMÁVAL ESPÉKELVE.

Az szép kövér juhczémeret vondd fel egy nyársra, egy kevéssé fonnyazd meg, az fokhagymát fokoncént hámozd meg, annakutána a juhczémeret vedd ki az tüztől, az késeddel lyukazd meg, az mennyi helyre az fokhagyma-gerezdeket elrakhatod, ezt így szép levesen süsd meg s add fel.

Tizennyolczadik.

JUHHÚS BORSPORRAL.

(37. lap.)

Ennek is szép tisztán az húsát vond fel egy nyársra, süsd meg, az bors porát pedig így csináljad, fokhagymát fokoncént meghámozz, borsocskát vess reá, inkább megtörheted, azt tiszta edényecskében csináljad, eczetet öss reá, ha igen erős az eczet, tehénhús lével egyelétsed, avagy egyebet, hogy felette erős ne legyen, mert nem minden ember szereti, azt tiszta eczettel csináljad, hogy megsűt az húsa, tálban metéljed, az borsporát pedig ne főzzed, hanem csak felpezsdüljön, vele ez tálban úgy össed nyakon.

Tizenkilencedik.

JUHHÚS PASZTORNÁKKAL.

Ennek husának feltételével úgy élj, mint eddig megmondottam, az pasztornákját megvakarjad és megmetéljed, mint egy répát, megmossad szépen, így ereszszed az abállott juhhúsban; ez az juhhús szép kövér legyen.

Husadik.

JUHHÚS MUROKKAL.

Ezzel is szintén úgy élj az mint megmondám, csakhogy ezt megborsolhadd, ha akarod, ezeket pedig mindeniket tehenhússal is megfőzheted, ha juhhúsod nem leszen.

Huszonegyedik.

JUHHÚS UTRA HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Az juhczémert akár elejit, akár utolját mosd meg igen szépen, vesd főzni, sózzad meg, hogy megérezzék a sava, de feletten; igen is el ne főzzed, hogy el ne szakadozzon egymástul, vedd ki, had hüljön meg, tegyed tiszta abroszban avagy ruhában és úgy hordozd az uton az urad kedvéjért.

Huszonkettődik.

JUHHÚS SÜTVE HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Ezt is szépen süsd meg, hogy megsül, vondd le és rakjad egy tiszta edényben és úgy vigyed az utra az urad kedvéjért.

Huszonharmadik.

JUHHÚS DESZPOT LÉVEL.

Ennek is az husát igen szépen süsd meg akár czémer, akár lapoczka legyen, az fokhagymát fokonként hámozd meg, törd meg, hogy megsül osztán az husa, metéld tálban szépen. Az fokhagymára végy egy kis tehenhúslevet, keverd el az fokhagymát benne, az hust nyakon összed vele, de sok levet ne csinálj neki, hanem az fokhagyma jól megérezzék benne, ha tehenhús leved nincsen, egy kis tiszta meleg vízzel is meglehet.

Huszonnegyedik.

JUHGYOMOR TÖLTVE.

(38. lap.)

Az juhnak az vérét vegyed, de nem eczetben, hanem mint az disznónak, az gyomrot, az melyet hinak oltó gyomornak, igen szépen mosd ki, az mint szokták, mennél tisztábban lehet az juhnak aprólék pecsenyéjét nyakárul és egyebűnnen metéld le, és faggyát az mint annak az módja, *) hints bele akár aszú, akár nyers legyen, azt is az vérben keverd el és az gyomorban tölts bele, savát megadjad, czövekeld be, fonynyazd ki erősen, ha vagyon juhhús-abálásod, azt szűrd reá és abban főzd meg, ha nincsen, az maga levében is meglehet, arra hagymácskát mess, hogy megakar főzni. Eczetecskét is tölts bele mikor felakarod adni, vedd ki az töltött gyomrot tiszta táblára és metéld meg s úgy rakjad az tálban. Kész törött tormád legyen, az gyomornak az levében tölts reája az tormára, de felettébb meleg ne legyen, hogy az erejét el ne vegye, össed meg az töltött gyomrot az tálban. Ez az juhhús, tehenhús olyféle hús, hogy mind szalonnát, borsot, lencsét ezzel megfőzhetsz, de látod-é, mi magyarok némely étket csak disznóhússal szoktunk csinálni.

Huszonötödik.

JUHHÚS KAPOR VIRÁGGAL.

Az juhhúsnek feltételével szintén úgy élj, az mint immár ide előbb meg mondtam, mikor megabálod, kevés petrezselyemlevelet is vess reá, az éziért egy kis vöröshagymát is, mikor immár az kaporvirág szintén érőfélben volna, egy marokkal szépen szárastul szedj bele, mosd meg szépen, az husához illendő elég legyen, tegyed bele azt az juhhúsban, had főjön, hogy immár megfőt, fogjad meg az szárát az kapornak, az virágját verd bele, de az kóraját vessed el, ezt illendőképén eczetezd meg, de az savát idején megadjad, ne csak az leve legyen penig sós, hanem az húsát is meghassa.

*) Üres hely, egy-két szó kimaradt.

Huszonhatodik.

JUHHÚS BORSÓVAL.

Az mint mi szoktuk szalonnával az borsót héjalva, avagy héjalatlan, szintén úgy megfőzheted ez juhhússal is.

Huszonhetedik.

JUHHÚS LENCSEVEL.

Az lencsével is szintén úgy megfőzheted az juhhúst, mint az borsóval, az borsóra, lencsére úgy viselj gondot, hogy ezek vizet is válogatnak. Oly vízben főzzed, hogy megfőjön, tisztességet is vallhass vele, az borsónak héjalása felől nem irok, mert tudhatsz lugot csinálni neki. Ezután szólok az borsórúl is, miképen kelljen az fejedelmeknek megfőzni, vagy nagy uraknak asztalára.

Huszonnyolczadik.

JUHHÚS SÓS KÁPOSZTÁVAL.

(39. lap.)

Az mint közönséges képen szalonnával szoktuk megfőzni, szintén úgy juhhússal is megfőzheted, mert az szükség törvényt ront.

Huszonkilencedik.

JUHHÚS SÓS TEJJEL

Az juhhúst az mint egynehányszor megmondottam, szintén úgy élj az felvágásával, főzésével, sóval főzd meg az juhhúst, hogy megfő, rakjad ki egy tálban, űsd nyakon tiszta sós tejjel, küldd úgy az asztalra. Ezzel is emberek szoktanak élni, noha az mi országunkban nem élnek vele. De ezt csak azért hozom elől, hogy ezek az számos étkek mind juhhúsból állnak.

Következnek az bárányhúsból készült étkek.

Első.

BÁRÁNYHÚS SUFFÁVAL.

Az bárányt, ha elevenen kezdedben adják, szép tisztán megnyúzzad, az belit tisztán kivegyed és szép tiszta vízben vessed, hasogasd ki, hogy által ne verje az gonosz szaga; ha immár az husának főzéséhez kezdesz, meglángoljad, felvágjad, az mint szokták az új bárányhúst felvágni, az tüdeje is közte legyen, mikor felteszed, sőt vess reá s egy kis szalonnát is, mikor megabálod, más hozzá illendő fazékban abáljad, hogy megfő, szűrj egy kis csuporkában az levében, eczetezd meg, kicsiny bort is tölts reá, ez az lév, mikor meghül, verj tikmonyat reá, az mennyire illik, azt erősen megtörjed egy habaró fával, szürjed meg azt tiszta szitán, hogy az tikmony fejeri kárt ne tegyen az suffában, az levét, mikor annak az ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az suffát mennél magasban rakhatod és úgy erőlködjed feladni, mert az suffának az ő virágja, azért az virágja alatt az éz is meglegyen.

Második.

BÁRÁNYFÜ RÁNTVA.

Az bárányfejet mindaddig főzzed, az mig az szőri el megyen, de megpróbáld, hogy az szőrivél együtt az husa is le ne főjön, hanem módja szerint, de az lábai is ott legyenek; hogy immár megfőtt, vedd ki az tüztől, öss hideg vizet reá, tisztéts ki az szőrből más tiszta vízben, de megóvjad, hogy füleit el ne szaggassad, állát mesd el és az nyelvével együtt megtisztéts, az orrát egy tiszta vesszővel megszurkáljad, hogy semmi rútság benne ne maradjon, az belit háromszor sóból dörgöld ki, annak utána

tiszta vízben fonnyazd ki, azután tedd fel sóban fejével, lábával együtt, vedd ki táblára, hogy megfő, rakd tiszta tálban, had hüljön meg, osztán az fejét velőstül hasíts kettő, elegendő tikmonyból csinálj radóczot neki, veverd (így) bele mind fejét, lábát, belit, ránts meg tiszta vajban, ha akarod megis faraghatod.

Harmadik.

BÁRÁNYFŰ SÓBAN.

(40. lap.)

Ennek is mellesztésével, tisztításával úgy élj, mint ennek előtte meghallád, mikor megtisztítod, hozzá illendő csuporkában tedd fel, vess sőt reája, hogy megfő, tálban rakjad, had hüljön meg, egészen tikmonyat főzz s hasogassad meg. Az fővel és petrezselyem-levéllal együtt rakjad az tálban, eczetet reá, így adjad fel.

Negyedik.

BÁRÁNYHÚS KAKUKFÜVEL.

Ennek is az husának feltételével s abálásával az szerint cselekdüdjél, az mint abálani kell, az kakukfüvet szedjed meg és tisztán megmossad, hogy míg abálod, az bárány husára vessed, de bővön legyen, mikor immár az kakukfű megfő, rajta eczetezd meg, savát is megadjad. Kakukfüvel bárányhúst eczet nélkül is főznek és borsosan vele igen élnek.

Ötödik.

BÁRÁNYHÚS SÓSKÁVAL.

Ezzel is az abálásig szintén úgy élj. Az abálás után az sóskát szépen szedjed és megmossad, annak utánna feltegyed, de eű (így) sóska s annyi legyen, hogy megsavanyítsa az bárányhúst, savát is megadjad, mikor felakarod adni, az tálban felül rakjad az husára az sóskát, mint az tehenhús felett az petrezselymet.

Hatodik.

BÁRÁNYHÚS SPÁRGÁVAL.

Ennek is tisztítása, felvetése, abálása úgy legyen, mint ide fel immár megmondottam, az gyenge spárgát tördeld akkorákon,

mint az hüvelykes borsó, az abálás után csináld hozzá az husához, együtt főjenek, de igen el ne főjenek. Ezt is úgy adjad fel, mint az sóskát szokták, hogy felül rakjad az husára az spárgát.

Hetedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÜTVE TEJFELES SUFÁT ALÁJA. (41. lap.)

Az kövér bárány czémert vond fel az nyársra, sózzad meg, ha ösztövér az bárány czémer, forró vízben mártsad s meg espékeljed, míg sül, szép tiszta tejfelet hozass s az penig annyi legyen, hogy egy kis tála elég legyen, az tejfelben annyi tikmonyat, az mennyi elégséges, mikor felakarod adni, ezt szintén úgy megereszd, mint az sufát, hidat tégy az bárányczémer alá s így add fel. Ezekkel az levekkel csak újságban szoktunk élni, de hogy az bárányok felnevekednek, azon levekkel készítheted, mint az juhokát, úgy az többit az mennyivel akarod.

Nyolczadik.

BÁRÁNYHÚS ECZETTEL TÁRKONYNYAL.

Ezzel is elsőben azon módon cseleküdjél, mint az felsőkkel, az abálás után az tárkonyt mosd meg, úgy vesd az bárányhúsra, mikor megfű, mind együtt eczetezd meg, savát az mint szokták add meg.

Kilenczedik.

BÁRÁNYBÉL ÉDES TEJJEL AVAGY TEJFELLEL.

Megmondottam ide elől, miképen tisztéts meg az bárány bélt, ha édes téjben akarod főzni, egy kevésbé főzzed vízben, szürd le azt az levet, tölts helyében édes tejet és főzzed abban, mikor főzöd, egy kevés vöröshagymát is vajban ránthatsz reá, hogy jobb ézü legyen, az borsolásnak idején sáfrányozd, borsold meg, savát is megadjad; mikoron az bélt felakarod adni, aprón metéld, egészen fel ne add, ha penig tejfellel főzöd, azzal is azonképen készéts el, így add fel.

Tizedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÚTVE, CZITROMOT AVAGY LEMONIÁT ALÁJA.

Ezt az bárány czémert is úgy süsd meg, az mint ide elől meghallád, mikor megsül, s föl akarod adni, vondd le az nyárs-rul s egy fakalánnal nyomogasd le az levét, hogy az tálban menjen, az czitromot hámozd és szeldeld meg más tálban kerekdeden, végy egy kicsény tehenhús levet reá és egy kis eczetet hozzá, ha pedig czitromleved vagy, az eczet nem szükséges, ha akarod, kevés borsot is vethetsz bele, anélkül is meg lehet, ezt az tálban melegéts meg, az czitromot rakjad reá és az levével űsd meg, jó melegen add fel az uradnak, nem az több étkek között add ezt fel, hanem külön magának küld fel.

Tizenegyedik.

LONGUM-PROTT NÉMETÜL. MAGYARUL PENIG BÉL SZÜ PECSENYE.

(42. lap.)

Igy kell csinálni: az bél szü pecsenyét vedd meg, és egy fazékban bort, eczetet és egy pohár vizet egyben kell egyelétetni, sályát, fenyőmagot kell összetörni és az borral, eczettel egyben egyelétvén, az pecsenyére kell tölteni és azt főzni kell, egy avagy két óráig az levében kell tartani, azután forgatván, az levében kell sütni. Annak utána egy fél narancsot fél pohár borban törni, s vele heven megönteni s befödni. Igy immár feladhatod.

Következnek immár az disznóhúsból készült étkek.

Első.

DISZNÓLÁB TORMÁVAL.

Az disznó lábat szépen vágjad fel, forrázd ki, míg forrasztod, tiszta levét tegyed fel neki; hogy kiforrasztod, azt abáljad tiszta vízben, azt tiszta vízből hányjad az tűznél való tiszta vizében; ezt osztán főzd meg, mint ennek az módja, egy fél vöröshagymát is vess bele az éziért, mikor félfővésében vagy, ecsetezd meg, had főjön az eczettel együtt. Mikor annak az ideje, feladjad, hints reá avagy az levében egyeléts az tormát és úgy tölts az tálban az husára.

Második.

DISZNÓLÁB HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Annak is úgy élj az felvágásával, forrasztásával és leve feltételével, mint ennek előtte megmondám, mikor osztán jól megfő, vondd ki, az levét tiszta fazékban szűrjed, had hüljön meg mind az husa, mind az leve, az fokhagymát is fokként hámozd és törd meg s vessd az hideg levében, az husát tálban rakjad, az fokhagymás levet úgy szüird reá, de az tálban sok húst ne rakj, mert nem illik.

Harmadik.

DISZNÓLÁB TISZTA BORSSAL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, levének csinálásával, mint ide fellebb meghallád, mikor osztán félfővésében vagy, mess kevés vöröshagymát reá, egészen fokhagymát, borsold meg, levest is szelj alája; noh immár, mikor ideje, feladhatod.

Negyedik.

DISZNÓ FŰ TORMÁVAL.

(43. lap.)

Az disznófejet felvágjad, annak is forrasztásával, abálásával szintén úgy élj, mint az lábaival, ezt is akkor tormázd meg, mikor feladod.

Ötödik.

DISZNÓ FŰ LEVES KENYÉRRE.

Ezzel is aképen cseleküdjél; azmig az abálásra jutsz, mikor osztán felakarod adni, az tálban levest szelj, apró vöröshagymát vess reá és úgy önts meg az levével, mint egy levest, úgy add fel.

Hatodik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az állát, sódorát kiforrasszad, megmossad, úgy vondd fel az nyársra, míg az sül az tűznél, az levét addig csináld meg. Azzal pedig így élj. Bort hozass, fejer cipót, mézet neki, azt együtt forraszd fel tiszta fazékban, megis egyelétسد tehenhús abálással, főképen ha az bor szük leszen, megis eczetezd, hogy megfőződ, verjed által tiszta szitán, de igen sűrű ne legyen, se felette hig, vond le az nyársról és hánnyad az levében, tegyed az tűzhöz, főzzed, mikor fél fővésében volna, lásd meg, mind mézet, eczetit szerezd helyére, osztán hánj mondolát s malosa-szőlőt reá, almát is mess s körtvét is cifrázz reá, de az körtvét meg ne hámozzad, hanem igen sebes tűzben megpergeljed, hogy fekete legyen, osztán három vízben is megmossad, hogy az pergeltség lemenjen róla. Így sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Hetedik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA SZÉKFÜVES LÉVEL.

Mindenképen úgy élj ennek is husának, levének megcsinálásával, csakhogy mikor az levét megereszted, kevés fekete cipót is hánj reá, de ne fejer legyen, mikor az husát az leviben akarod eresztetni, meg ne sáfrányozzad, hanem szekfüvezd és meg-

borsoljad, almát is vágj aprón reá, ha vagyon bűvön mondolát is hányj reá, ennek minden eszközét igazán megadjad s add fel.

Nyolczadik.

DISZNÓ GYOMRA, BÉLI, NYELVE TORMÁVAL.

Ezeket kiforrázzad szépen, leve legyen az tüznél, abban abároljad, gyomrát szépen megmetéljed, az nyelvét ketté hasítsad, gömböczét is az szerint, ezt osztán, hogy megfő, eczetezd meg s add fel tormával.

Kilenczedik.

MÉGIS DISZNÓ BÉLI VÖRÖSHAGYMÁVAL ECZETTEL. (44. lap.)

Ezzel is az szerint élj, mint ennek előtte megmondám, eczetezd meg, vöröshagymát is apríts reá, ha tormának szerit nem teheted.

Tizedik.

DISZNÓFÜ HIDEGGE BORSPORRAL.

Az disznó fejét szépen tedd fel, abárold meg, tiszta leve legyen az tüznél, abba főzzed, de igen meg ne főjön, tedd ki, had hüljön, hogy felakarod adni, egy kicsény eczetet tölts alája, borsold meg, add fel.

Tizenegyedik.

DISZNÓNAK ÉDES HÚSA FEKETE LÉVEL.

Ezt az disznó édes húsát mosd ki, tiszta vizet és bort öss reá, vért is és fekete kenyeret is hányj reá. Ezzel együtt tedd fel az tűzhöz, had főjön, mikor arányzod, hogy annyira főtt, hogy megabárolhatod, vedd ki az tüztől az húsát, szedd tiszta asztalra, az levet az tiszta szitán verjed által, az húsát rakjad bele az levében, lásd meg savát, tedd az tűzhöz, vágj hagymát reá, borsold, szekfüvezd meg, mézet is bocsáthatsz bele, add fel.

Tizenkettődik.

DISZNÓHÚS, AZ KIT ERDEINEK HÍNAK, SZEKFÜVES LÉVEL.

Az erdeinek szép édes husát vágjad fel elegendes, azt mosd meg erősen sós vízben, míg az húsa fő, az levét addig tegyed fel borban, hányj fekete cipót reá, hogy immár látod, hogy megfőtt az húsa, vedd ki, szüred el az levet róla, össz hideg vizet reá és abból abáljad ki, az édes husában hagyj meg három vagy négy koncokat, azt pirítsd meg az urad asztalára, ha mind megpiríthatod is, nem árt, azt rakjad szép tiszta fazékban, verd által az levét szitán, hányj mandolát reá, malosa szőlőt, almát, körtvét, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, egy kicsény szint is adj neki sáfrány-nyal, ezt ugyan valóban megfőzzed az szerszámmal együtt és minden szerszámát megadjad; add fel.

Tizenharmadik.

ERDEI DISZNÓ PECSENYE SÜTVE MELEGEN BORSOSON.

Ezt igen szépen hámozzad, hogy az vad bűz, kan bűz elmenjen róla, felvonjad szép vékony, tiszta nyársra, süsd meg, jó levesen add fel az uradnak tálban és megborsoljad.

Tizennegyedik.

ERDEI FŰ SÓDOROSTUL FÖVE.

(45. lap.)

Az mészároossal perseltessed meg, ha pedig nem tudna hozzá, az erdeinek nagy az foga, vizes ruhával tekergesd be, hogy meg ne pirítsa az perseléskor; mert ennek az fogai igen kedvesek az uraknál, és fejedelmeknél, ennek az öregít még ezüstben is szokták foglalni; az perzselést ha elvégzi az mészáros, az nyakát egy arasznyéra vágasd az fejére, ezt osztán, hogy kezeden veszed, az vizes ruhát hányd el az fogárul és tüzes vassal sütögesd az szőrit körülötte, egyebüt is mind el sütögesd az fején, mindenütt mennél fejérben csinálhatod az bűrit, ennek az orrát szépen felmessed, az füle felé egy arasznyéra, az álla bűrit nyuzd el az szerint az orrárul. Az nyelvét igen szép egészen ki vegyed, azt tegyed fel egy öreg kondérban, sós vízben had főjön egy óráig, az sódora is mellette legyen, mert azt is úgy kell főzni,

ha külön főzöd is. Ezt osztán vedd ki, az tüztől, szüred el az levét, tölts hideg vizet reá, ezt abból az vízből igen szépen tisztíts ki, de az bűrit fel ne faragjad, meg más tiszta vízben tegyed fel, abban is főzzed másfél óráig. Másfél óra mulva azt az levet szüred el rula, tölts bort, eczetet reá, az mennyiben arányzod, hogy megfő, sályát, fenyőmagot hányj bűvön reá. Ha valami oly főrend-embernek főzöd, czigerben is megfőzhedd s eczetben, szegény-embernek sósvízben is jó.

Ezt jól megfőzzed, ki-vegyed szépen az levéből, az húsa el ne szakadozzon az csontjárul, savát is megadjad. Hogy megfő, tedd ki, had hüljön meg. Az öreg fogait állából vond ki és tedd az agyarának az helyére, az agyarat ismét az helyére, az nyelvét is tisztíts meg szépen, helyheztesd az orra czimpájában, az száját is táts fel, ha citromod vagy, azzal, ha nincs, egy szép öreg almával télben, ha megtanultad, egy szép zöld ágacsát is az homlokában, ha azt nem tudod, puspanggal is megrakhatod.

Ezután szóljunk az zöld ág csinálása felől is, szép sályával is megrakhatod, ha leszen, ha egyebet semmit nem kaphatsz, azt mikor fel akarod adni, öreg tálban tegyed, az nyakára állassad, hogy az tálban orrával, fogaival felálljon, ne feküdjék veszteg, ez alá penig borsot vess hideg eczetben s úgy ősd alá, de felettéb sok az ne legyen, az oly kedves étek az fejedelmek előtt, látam, hogy Rudolfus császárnak egy hétig mind fel vütték az asztalára.

Tizenötödik.

DISZNÓBÓL KÉSZÜLT APRÓLÉK, ÚGYMINT KOLBÁSZ, MÁJAS, VÉRES, KÁSÁS,
GÖMBÖCZ, VÉGHURKA. (46. lap.)

Mikor disznót akarsz öletni fejedelmed vagy *) urad számára, magad is hozzá láss s mennél jobban tudod az mészároost igazgassad, tisztán cselekedjék vele, fejét, sódorát úgy vetesd ki, az mint akarod, az belit, tüdejét, máját szép tiszta dézsa vízben. Az pecsenyét is más tiszta cseber vízbe hánnyad, mert az disznókban is vadnak nevezetes pecsenyék, csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye, ezeket szépen megsütheted az uradnak,

*) Ez a két szó csak a Galgóczi által írott példányban van.

melegen tekert pecsenyét is csinálhatsz belőle, ha akarsz, ezt az pecsenyét ne tarts sokára, mert nyárban hamar megvész, azt azért hozom elől, hogy ez nem az derék disznó szüretre való, hanem urad kedvéjért.

Az disznó bélnek pedig tisztításához, ha magad nem érkezel, igen tiszta asszony-állatot fogadj hozzá, hogy kezedhez viszi az bél, magad mossad újonnan s megvonjad az mint az kolbász-hurkáját szokták megvonni; hogy megmosod, tiszta vízben tegyed, az pecsenyét vágjad meg az asztalon, vagy késsel, vagy bárdal, sózd meg, a mint annak az módja, új szalonnát is egy darabot, ó szalonnával együtt vágj közben, hogy jobb ézü legyen. Ezt az húst, hogy osztán megvágod, annyi felé oszszad az asztalon, az mennyi kolbászt akarsz csinálni, az kit borsal akarsz csinálni, abban semmit egyebet ne vess, hanem borsot, az borsot pedig kicsén borral elegyíts közzé, hogy inkább el oszoljon benne.

Ha fenyőmagot akarsz csinálni, az fenyőmagot megszedjed, mossad, törjed, azt is szintén úgy kevés borral elegyítés közben, az fokhagymás kolbászszal is az szerint élj, az bécsi kömény-magossal is így élj, az majoránnással is az szerint, télben pedig aszun is közben dörzsölhedd az majoránát. Ezeket hogy megtöltöd, rakjad tiszta vízben, had áljon benne fél avagy egy óráig, mikor az vízből kiveszed, tiszta rudra rakjad fel, egyen-kettőnként sütögesd meg, az mint az urad kívánja, hogy ha pedig májost akarsz csinálni, az nyerseségét kifonnyazd, hogy ne maradjon semmi benne, az máját vágd meg szalonnával, vöröshagymával együtt, savát is megadd, ha az urad szereti, megis borsolhatod, mert hozzá illik.

Hogy megtöltöd, az két végét megczövekeljed, hogy az fonnyasztáskor az töltelékje ki ne menjen; mikor fonnyasztod felette ne, hogy az kövéri el ne főjön belőle, hanem csak gyengén fonnyaszd, ezt is szedd ki az fonnyasztóból, rakd ki, had hűljön meg, s rakd rudra az kolbászok mellé. Ha az véreset, gömböczet, akarod megtölteni, annak is hasonlóképen mosd meg az husát, az vérben metéld az disznó gönczör háját, az szép kövér pecsenyében is metélj bele aprón vöröshagymát is meglehet bátor büvön legyen, mert hozzá illik, aszú bors füvet is majoránnát meglehet ha akarod, élnek néha az emberek vele, hogy kevés

kását is vetnek köziben, az végső hurkának az hurát rizskásával is megtöltheted, ez az egyik kedves hurka az urak között. Ezeket, hogy megtöltöd, úgy élj vele, mint az többivel.

Tizenhatodik.

ERDEI DISZNÓHÚS SZÉKFÜVES LÉVEL.

(47. lap.)

Az erdeit igen szépen meg kell perzselni, az mint ide feljebb meghallád. Az agyarával is úgy élj. Mikor ennek az perzselését elvégezed, tiszta meleg vízben egynehányszor megmosd, hogy az büre szép fejr legyen; az feje vágással is úgy élj, az szórénak perzselésével is azonképen. De az orraczimpáját az homloka közepéig felmessed. Először sódorát, hátszü pecsenyét és egyéb pecsenyét is, az mint szoktunk vele élni, szedj ki. Az husát, hogy felvágod, tiszta sós vízben főzzed meg erősen. Mikor immár látod, hogy féligre megfőtt, mosd ki tiszta asztalra avagy tekenyőben; az levét penig elegyets vérrel, borral, eczettel vízzel meg, ha félhúsú, s úrnak főződ; ha penig fejedelemnek, egy csöp viz is közötté ne legyen; ha tehénhús abálás leved vagyon, azt tölts reája, jobb ézt ad neki. Levét is annyit csinálj, az mennyi húst akarsz főzni. Erre az lére immár fekete kenyeret hányj s azzal együtt főzzed meg, mézet is, mig az lé fő, vess reá. Addig az husában, mennyét akarsz, abárolj fel benne, az levéhez hozzá is láss, hogy az tüznél megne büzhödjék; az főtt levét az szitán szüird reá szépen, azt osztán tedd az tüzhöz. Ennek savát, mézét, eczetjét add meg igazán, mig ott fő az tüznél, egyéb szerszámát is tüle meg ne tagadjad. Az körtvélylyel is úgy élj, mint ide feljebb megmondottuk, mondolát s malosa szőlőt forrázz hozzá, fenyőmagot sem árt bele tenned, ez szerszámokat vesd reá az erdeinek husára; de mindjára megsezkfüvezd, borsoljad, hogy együtt főhessen ez szerszámával, kicsénynyé megis sáfrányozd, de az feketeséget meg ne haladja, csakhogy szint adjon neki.

Az sál koncát penig az erdeinek meg ne vágd, hanem egészen hagyjad meg ennek az érdös husában. Ha rostélyon megpirétsz, még annál jobb leszen. Almát is metélhetsz bele, ha akarod; mindenféle fűszerszámát úgy erőlködj megadni, az mint urad szereti. Ha penig afféle embernek akarod főzni, az ilyen

étket, kik véres állatot nem esznek, husának feltételével, levével szintén úgy élj, mint megmondám, csak hogy vért ne tölts reá a levére. Dióbélt törj bővön, de igen meg ne törjed, hanem daraboson, ehhez vágj almát, hagymát, egyeléts az dió bélhez ezeket. Tiszta vizet tölts reá egy kis fazékban, vagy serpenyőben, főzd meg erősen; az husát borsold, székfűvezd meg. Az almát, hagymát, diót is, kiket megfőzöl, buréts az husára, osztán így minden szerszáma együtt lévén, jobban megismered, mi héja vagyon. Így mikor minden szerszáma megvagon, fővése is helyén lévén, az feladás előtt tedd ki az tüztül egy kevésbé; mert jobb ézt ver, mikor keveset áll, de mikor felette sokat, nem jó. Mikor immár feladod az konczokat, megválogassad. Ki fejedelem eleiben való, olyant adj fel, nem emez-amaz konczokat, az sal konczokat add fel egészen, mert ha uratok kérdi, melyik az vadász koncz, azt sem tudjátok, melyik az, mert nem tanultátok meg. De im én megmondám, az vadászkoncz az nyulnak az lapoczkája.

HA ENNEK AZ ERDEINEK AZ FEJÉT, SÓDORÁT MÉG FEJEDELEMNEK MEG-
AKAROD FÖZNI. (48. lap.)

Ide feljebb ez is megvagon, noha keveset különböz, csak az mennyivel különböz, azt jedgezem fel. Az pus pang után:

Ez mellé penig, ha szép kalácsokat vagy mézes pogácsát raksz, mind mellé illik; ha penig nem akarod, avagy szerit nem teheted, anélkül is meglehet. Levet csinálj neki ilyen módon. Igen jó rósa avagy malosa ecetet borsolj meg, minémüvel az fejedelmek szoktanak élni, így hidegen azt töltsed alája. Ha megtanultad, az fogát meg is aranyozhatod neki. Az nyelvét az nyakán vond ki, ha akarod azt is megaranyozhatod, hozzá is illik s az orra czimpájában akaszszad. Ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi felföldi édes borbán, tisztességet is vallottam vele. Ha penig csak köz úrnak akarod megfőzni, savanyú borbán is meglehet, ecetben is; ha nemes embernek, csigérben is. Mikor feladod, akkor tölts ecetet reá, mert igen kémélik az ecetet az mostani urak, szegény embernek főzni csak sós vízben is jó.

Mert az fejedelmeknek udvarában oly szokás vagyon, hogy nem háborgatják az konyhamestert, komornyikot, szakácsmes-

tert, három vagy négy éteknek szerszámaért, valami kívántatik az fejedelmeknek tárházokból. Az kulcsárnak tisztí, azt háborgatják meg egynehány tál éteknek megadásáért. Ezt az erdei disznó-húst, ha fekete lével megfőzöd is, az mint szokták, meglehet víz, eczet, egy kis bors. Ez kis jedzésből főzhetsz fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket.

HA AZ ERDEINEK PECSENYÉJÉBŐL PÁSTÉTOMOT AKARSZ CSINÁLNI.

(49. lap.)

Akár melegen, akár hidegen, imigyen csináljad: ha öreg pástétomot akarsz csinálni, az pecsenyéjét olyan öregén hagyasd, az mint akarod; mert az öreg pástétomot abrak-pástétomnak szokták híni, derék dologra u. m. lakodalomra való afféle. Ennek az pecsenyének elkészítésével így élj: megtisztítsad, erős forró vízben hányjad; de ne főzzed, hanem abból is szépen kimossad, megispékeljed, azután főzd meg. Vond fel az nyársra, süsd meg osztán mintegy negyed részére, hogy az leve ki ne menjen, vond le osztán tiszta edényben, vagy pinnatában, annakutána szek-füvezd, borsold meg erősen.

Az tésztáját abrak czipó lisztből úgy csináljad, az mint az negyedik borjúhúsban feltanálod, akár sályával, akár fenyőmaggal avagy majoránnával meghintsed; mindenik jó. Az betakarásával is úgy élj, az mint oda fel megvayon, mert semmire kellő leszen, ha az leve kimegyen az pecsenyének. Az szélinek megczifrázásával, színének megadásával is úgy élj; mert az pástétom sokféle, betakarod az tésztával, s nem tudja az urad, mi vayon benne. Az színe megadása pedig ez: hogy ha szarvashust csinálsz az pástétomban, az fedelére az képet kirajszoljad, ha csak az kés-hegyivel lehet is. Ismerje meg az urad, hogy micsoda vayon benne. Ha pedig nem tudsz hozzá, az előíznél vágjad el a szarvasnak az körmét, mikor az tésztával betakarod, akkor az körmét is rá csinálhadd, az mint szokásban vayon s arrul az urad megismeri micsoda vayon benne. Az őz-nyúl pástétommal is úgy élj. Azt elkészévtén, az pinnatában süsd meg vagy az kemenczében; de meg ne égessed, egyéb sülés ennek nem kell, csak az tésztája süljön meg, mert azzal együtt az pecsenyéje is megsül belől. Mikor feladod, felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék. Ha pedig

uradnak kedveskedni akarsz pástétommal, csak kis tálra, az mint ide elől megmondottam, minden csinálásával úgy élj, lemoniát is rakhatsz, citromlevet is tölthetsz reá, ha leszen, de úgy süssed, hogy mikor felakarod adni, jó meleg legyen. Felmessed az fedelét, az mint megmondtam, hogy mikor az urad felnyitja, az jó szaga mind az egész házat eltelje. Ha az pecsenyéjében meg akarsz sütni, melegen megfonnyaszszad s ispékeljed, vékony nyáron megsüsd, meg az tálat is megmelegétsed, megborsoljad, így immár jó melegen feladhatod az uradnak.

Jer immár nyuljunk az malaczokhoz.

Első.

MALACZHÚS FEKETE LÉVEL.

(50. lap.)

Az malaczt, mikor megakarod ölni, az vérét eczetben vegyed, azt szépen megmelljeszszed, abból az szőrös vízből szépen ki tisztítsad, egy kicsinyé tedd fel, hogy megszáradancson, azután meglángoljad, tiszta vízben mosd ki, azután más tiszta vízben vesd ki az belit, de nem úgy vesd ki, mint az sütni való malacznak szokták. Hasits kettő, vágd fel szépen, mint annak az módja, tegyed azt tiszta fazékban, az vérit, tiszta vizet, egy kis bort is őss reá, ha penig tiszta abálás leved vagyon, az is jó leszen az víz helyett, fekete kenyeret is hányj reá, az mennyit arányzod, de sokat ne, mert megsüréti az levet, annyi levet is csinálj neki, az mennyi illendő, ezt kevergedd, hogy meg ne büzhödjék. Hogy felforr az tüznél, akkor vess sót reá, mert ha akkor vetsz, mikor azt felteszed, megsugorítja az vért. Mikor penig arányzod, hogy ideje megabálani, vedd ki az tüztől, tiszta asztalra szedd ki az husát, az levét szitán verd által, az husát az levében abáljad vissza. Add meg eczetjét, savát, tegyed az tüzhöz, osztán vágj vöröshagymát reá, tárkont is reá vethetsz, ezt borsold, szekfüvezd meg szépen, az fűszerszámmal együtt főzzed, mert úgy jobb ézü az étek, ha az urad mézesen nem szereti, savanyón is meglehet, de igen el ne főzzed.

Második.

MALACZHÚS ÉDES LÉVEL.

Az ölésével, mellesztésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megtisztétod, az belit szintén úgy vesd ki, az mint megirtam, igen szép tiszta asztalon vágd fel, tiszta fazékban vesd fel, sót is vess reá, tedd az tüzhöz, mig felforrad,

tajtékját hánd ki, mikor ideje megabálani, vedd ki az tüztől, abáljad tiszta fazékban, az levet szüörd reá. Vágj vöröshagymát reá, ha penig az urad szereti, tehát almát is vágj az hagyma közé. Mikor arányzod, hogy az almája, hagymája megfőtt, az husát eczetezd, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg; mikor ideje az feladásnak, reá vigyázz, hogy igen el ne sorvadjon.

Harmadik.

MALACZHÚS ÉLES LÉVEL HIDEGEN.

(51. lap.)

Azzal is úgy élj, mint ide elől megirtam az feltételével, Mikor felteszed, leve bűvön legyen, almát, vereshagymát bűvön hányj reá az mennyi tálra akarod csinálni, hogy leve elegendő legyen; mikor az alma, hagyma látod, hogy megfőtt rajta, vedd ki az tüztől, szedd ki az husát tiszta asztalra, abáljad meg tiszta fazékban, az levet szüörd reá, de által ne verjed az szitán, osztán eczetezd meg, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, meg is mézeljed, főzzed az sáfránnyal együtt; de mikor arányzod osztán, hogy megfőtt, tálakban szépen szedd ki az husát, az penig egenes helyre. Az leve annyi legyen, az mennyi az húsban tálban fér, az húsa kevés legyen, mert rút az hideg étek, mikor az húsa sok s az leve kevés. Ha penig úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, az fejét egészen hagyjad, az tálban felállassad, lemoniát hány reá; hogy osztán megaluszik, mondolát apró szőlővel együtt. Ha megakarod az fejét aranyozni, meglehet; mikor feladod, tégy lemoniát az száájában, ha megtanultad; paraszt módon is élhetsz ezzel az étekkel.

Negyedik.

MALACZHÚS HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is az husának feltételével szintén úgy élj. Mikor felteszed, két vagy három vöröshagymát tégy bele az éziért; mikor az hagyma megfő, szüörd tiszta fazékban az levet, abárod bele az husát. Leve ennek is annyi legyen. Ismét tedd az tüzhöz, hadd főjön, savát add meg. Hogy megfő ismét az levét szüörd tiszta fazékban, az husát rakjad tálakban; míg az leve meghül, addig törj fokhagymát bűvön hozzá. Hogy meghül, osztán az fokhagy-

mát vedd az levében és keverd el benne, hogy az ereje menjen az levében, azt osztán szítán szüred az tálban, az mennyi bele fér ; ha pedig ezzel is egészen akarod megadni az fejét, az is meglehet.

Ötödik.

MALACZ SÜTVE SZÁRAZON.

(52. lap.)

Ezzel is úgy élj, csakhogy az belinek kivetésével másképen kell cseleküdni. Elsőben az segg-véghurkáját vond ki, azután az oldalán mesd meg az húsát, azon vond ki az belit, tüdejét, máját, hójagát ; az álla alatt az nyelvét is kivond, az nyakát fen kétfelől megczövekeld, az hol meghasítod, szépen úgy vond fel az nyársra. Megsózzad, mikor arányzod, hogy az éték elkészül, azt is úgy süsd, hogy együtt érkezzék el az étkekkel. Ha az malacz nem kövér, szalonnával, sós vízzel is megcsepegessed, mikor szép porczogós a bőre, akkor add fel.

Hatodik.

MALACZHÚS SÜTVE, TÖLTVE AZ DEREKÁT.

Mellesztésével, beli kivetésével szintén úgy élj, az mint immár meghallottad, csakhogy az töltelékjét így csináljad. Az tyikmonyat megfőzzed, hogy megfő, hideg vízben hányjad, az héját leháncsad, tiszta asztalra rakjad, szép szalonnát, petrezselyemlevelet vágj össze, megsózzad, borsoljad, safrányozzad, gyömbérezzed, csak igen kicsény gyömbért vess bele, egy avagy két tyikmonyat is üss beléje, ezeket, hogy jól összevágod, úgy tölts vele az malacznak az derekát. Ennek is az nyelvét az nyakán ki vond, fenn kétfelől hasíts meg, megczövekeld, vond fel az nyársra, savárul el ne feletkezzél.

Hetedik.

MALACZ MEGSÜTVE, TÖLTVE AZ BÜR ALJÁT AZ FÜLÉRÜL.

Ennek is mindenképen úgy cseleküdjél beli kivetésével, mint immár meghallottad, az töltelékjével is az szerint ; csakhogy abroncsból fát olyant csinálj, mint az malacz derekának hosszsága, azzal az fával az malacznak az fülén nyulj be és az bőre alatt taszigáld meg, hogy az töltelék, mikor megakarod tölteni

alája térjen. Az késsel, az füle lyukát kicsinyinyé megmessed, hogy az tölteléket könnyebben betölthessed. Ennek is az álla alatt kivond az nyelvét, de az nyakát meghasíts. Az sütésével mennél jobban lehet, úgy élj.

Nyolczadik.

MALACZ ESPÉKKEL, AKÁR FEJÉREN, AKÁR SÁRGÁN.

Az szerint élj ezzel is, mint ide fel megmondám, mellesztésével, felvágásával ; fazokad tiszta legyen hozzá, mikor felteszed, mindjárt illendőképen savát megadjad, felette meg ne sózzad, mert mindenkor jobb, hogy kétszer, háromszor sózd meg, kevés kövér szalonnát is vess reá, tajtékját eltisztítsad. Mikor immár az abálásra jutsz, az levét tiszta fazékban szűrjed szitán által, az húsát igen szépen abáljad meg. abban az levében tedd az tűzhöz, vess fejr cipót reá, de az cipót meghámozd, igen szép tiszta tálban, osztán ahoz illendő vereshagymát ; az mely szalonnát beleveltél, vegyed ki azt petrezselyem-levével együtt, azt tiszta vágó késsel vágd össze, az cipó is, ha megaszott, köziben vessed, azt az húsával együtt főzzed, de úgy erőlködjed, hogy az leve sűrű ne legyen. Az savát is, mikor az ideje, add meg, borsold, gyömbérezd meg, az mint annak az módja, mikor az urad kívánja, tisztességesen adhasd fel neki ; ha penig azt megakarod sáfrányozni, így leszen az sárga ispék.

Kilenczedik.

BÁRÁNYNYÁ CSINÁLT MALACZ.

(53. lap.)

Ha az urad kívánja, hogy báránt sufával főznél, báránynak szerit nem tehetnéd, az uradnak kedveért kerestess mindjárt egy malacztot, de azt ne mutogasd minden tudatlan szakácsnak. Az malacztot, az mint szokták mellesztetni, meghallottad ; de fejét és lábait megnyúzzad, az bürét meghagyjad, az húsát penig rakd fel, mint szintén egy gyermekded bárányhúst. Hogy felvágod, tegyed egy hozzá illendő fazekacskában, savacskáját is megadjad, ezt is szép tisztán megabáljad. Mikor immár arányzod, hogy megfőtt az húsa, az levét szüird le, egy csuporkában avagy fazekacskában, az mennyi asztalra akarod csinálni, annyi levet csinálj

neki. Az levét meghüvösétsed, eczetet és kevés bort is öss reá, hogy immár meghült törj tyikmonyat reá, habarófával törd meg és egy tiszta szitán verd által, sáfrányozd, borsold gyömbérezd meg, mint annak az módja. Mikor ideje eljü, hogy feladjad, értesd meg az tüznél, hogy meg ne sugorodjék, meg ha kövér tehénhúsod vagyon, annak az kövériben végy az sufára s annál jobb ézü leszen, annál szebb, mennél habosabb. Az húsát szépen tálban rakjad s úgy adjad jó módjával reája az sufát.

Tizedik.

MALACZNAK AZ BÜRÉBEN CSINÁLT ÉTEK.

Ennek az megnyuzásával úgy élj, mint ide fel megmondám. Feje, lába rajta maradjon az bürén, osztán az nyakacsigájánál mesd el, hogy az büréhez maradjon a feje. Ennek ilyen töltelékét csinálj; ha lészén igen szép tehénhús és disznóhús pecsenyét kövér szalonnával együtt vágj öszve, savát is megadjad s megis borsoljad, az töltelékkel tölts meg az malaczt s varrd be az hátulsó lábánál, hol meghasítottad; vond fel az nyársra, süsd meg szépen, de az lábait erősen öszve czövekeld, mint az több malaczoknak szoktak cselekdni. Ha penig eféle töltelékét nem kapsz, az mivel az tyikot, tyikfiat szokták tölteni, azon töltelékkel az malaczt is meglehet.

Tizenegyedik.

MALACZ SZÁRAZON FOKHAGYMÁVAL AVAGY VÖRÖSHAGYMÁVAL.

(54. lap.)

Mikor fejedelmednek avagy *) uradnak búvön malacza vagyon, ki hamar el nem kelhetne s állani valót akarnál belőle csinálni, így csináljad. Lám immár megirtam, mint élj az malacz mellesztésével s kitisztításával, de az belinek kivetésével nem úgy élj, hanem az hátagerinczit mind fejestül végig hasíts, az feje velejét kivessed, ezeket szépen kiczövekeljed, hogy öszve ne menjen az teste; hints meg szép vékony sóval, had álljon abban három avagy négy óráig, rakd fel, hogy az füst ereje által megszáradjon, de meg ne büzhödjék. Az mig ott áll, meglátogasd, hogy

*) E két szó a Galgóczy által írott példányban.

lapoczkája avagy egyéb húsosabb fele meg ne vesszen, gyakorta kifeszéts, ha osztán megszárad, vedd le onnét s tedd oly helyre, hogy meg ne vesszen. Mikor megakarsz benne főzni, így főzzed: vágd fel, az mint szokták, két avagy három avagy négy meleg vízben is megmossad, tedd fel, szintén úgy főzzed, mint az malaczhúst, mint annak az módja, abáljad meg. Mikor felakarod adni, fokhagymát fokonsként hozass hozzá, törd meg, végy jó erős eczetet, ha igen erős leszen az eczet, hús levével megis szaporítsad, az húsát rakd ki az tálban, úgy ősd meg az fokhagymás lével. Ehhez az malaczhúshoz az torma is hozzáillik, az vöröshagyma is mint szintén az száraz halhoz; ha az szükség kívánná, hogy malaczhúst főzz, s eleven malacznak szerit nem teheted, ezt az száraz malacztot áztatod meg erősen és úgy megfőzheted, mint az nyers testebeli malacztot.

Tizenkettődik.

MALACZHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanezen malaczkának elkészítésével úgy élj, mint ide fel megmondottam Az abálás után vess vöröshagymácskát reá, s petrezselyem leveleket. Mikor immár felakarod adni, ide elől is megírtam, mint kelljen az kaszáslevet felereszteni, ezzel is úgy cseleküdjél. Az éteknek savára gondod legyen, az feltételkor az éteknek az savát el ne felejts.

Immár az lúdhúsból készült étek következnek.

Első.

LÚD TÖRÖTT LÉVEL.

(55. lap.)

Az lúdat mikor megakarod ölni avagy mellyeszteni, ahhoz való vized legyen, egyeb efféle tyúk, malaczoknak az vizénél bővebben legyen; mert az vizen járó állatnak mondatik, s sűrűbb ennek az tolla; mikor pedig az hő vízben érteted, melletted hideg víz legyen, hogy az kezedet abban márcsád. Először is az nyakát fejestül mellyeszd meg, azután az szárnyát hidegvizes kezeddal hamarjában leráncsád, azután tegyed az táblára, mellyezd meg egészen, annak utána lágold meg, s tiszta vízben vessed, abból mosd ki, állát, körmét hánd el s tedd más tiszta vízben, abból vedd ki az belit. Szép tiszta tálban vágd fel osztán, mikor fel akarod tenni (az felvágását is megtudgyad, mert nem minden mester tudja felvágni) így lévén, szép tiszta fazokad legyen hozzá, hogy felteszed, savát megadgyad, forrázd ki az tajtékjából, hány reá vöröshagymát, fejér czipót. Hogy immár ez szerzők megfőttek, tedd ki az táblára az húsát, az levét szép tiszta szítán verd által, az húsát abáljad bele, petrezselyem gyökeret is hasogass rá. Így immár főzzed erősen, s mikor ideje eljün, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, és jó módgyával meg is sózzad. Mikor fel akarod adni, az konczokat megválogassad az urad tálában, úgy mint fejét, lábait, zuzzát, máját, farát, az fejet pedig az tálban az közepire erőlködjed tenni, az lábait csomoszol az szélire, hogy ha oly urat szolgálsz, meglássa, hogy czimere legyen, az zuzzát, máját az czimer aránt rakjad az tálban. Efféle kenyeres étekre pedig ideig sót ne vess, mert minden kenyeres éték, ha állt, megszódodik. Ha lehet, fekete kenyeret ne hány reá, hanem fejelet, mert ha fekete leszen, két vagy három annyi sáfránt is kíván.

Második.

LÚD GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az kit böcsű éteknek is szoktunk híni, mert az gyümölcsös lé kétféle. Ennek az lúdgának elkészítésével úgy élj, mint ide elől megmondtam, mellyesztésével, beli kivetésével; hogy az belit kiveted, czövekeld meg két czövekkal, úgy hogy mikor az nyársra huzzod, el ne fordullyon, zúzá, máját az szárnya közzé szorítsad, semmi aprólékját el ne vagdaljad, megsózzad. Az meddig az sü, az levét addig elkészíts, azt pedig ilyen módon készíts el: bort, fejer cipót hozass neki, eczetet, mézet, — annyi levet erőlkögy neki csinálni, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted. Ha az bort szükön adgyák, eczettel meg ismég abállás lével megszaporíthatod. Hogy az levét megfőzöd, szitán által szűrjed, de igen sűrű ne legyen. Ha bővölködöl mandolával, malosa szőlővel, azt is hány reá, almát is vess reá, ha akarod, akár szélesen, akár hosszan. Ebben az kész lében vagdald bele az aprólékot, az derekát is négygyé, úgy hányjad az levében, tedd az tűzhöz, sáfrá-nyozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módgya. Ehhez az gyümölcsös léhez ösztövé, lúdak is hozzá illenek. Az feladása felől ide fel szólottam, keresd fel.

Harmadik.

KÖVÉR LUDAK GYÜMÖLCSÖSLÉVEL.

(56. lap.)

Ennek is mellyesztésével, meg beli kihányásával akképen ély, mint az felsővel. Hogy az belit kiveszed, az háját leszakaszd rúla, lássa az urad, minemű kövér volt. Szárnyát, lábait, nyakát fejestül elvagdald, az aprólékját tegyed fel, hadd főjjön, az derekát czövekeld meg, hogy meg ne fordullyon.

Ennek az levét így csináld: malosából, méhserből, ha egyéb nincsen, hozass igen jó bort, mineműt az urad iszik, mert az nem böcsű éték, hanem kis tálra való. Igen szép fejer cipót hány reá, eczetet, mézet az lúdnak aprólékának az levében is szűrhetsz reá; az éziért ezt az levet immár főzd meg az cipóval együtt, s szürd meg, pergelj három vagy négy körtvélt meg, annak az pergelt héját mosd le mennél szebben lehet, cziprázd meg, kerekdeden

metéld meg, hánd az levére, almát is vess kicsent reá, mondolát, malosaszőlőt, figét is hány reá, de az fügét ketté, hármá messed, de szépen megmossad jó meleg vízben. Az levét immár borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg, fahéjat is vess reá, az kövér lúdnak is aprólékját abálljad szépen, az kész lébe főzd helyére így szépen; az állát felmessed, hogy urad könnyebben jusson hozzá. Az lúdnak az aprólékját ragd elől egy tálban, mennyit akarsz rakni, hidat reá, és az lúdat arra tedd, hogy az lébe ne érjen; az hasával hadd fel az lúdat az tálban, arra tégy vagy hat cziprás körtvélt, mondolát, malosa szőlőt, figét, ha penig semmit nem teszsz is, megtanállja az tálban ékesített étkedet. Az mivel lehet, ennek ha csak egy lúdat sütsz is, magához hasonló leve legyen.

Negyedik.

LÚD ZOK LÉVEL.

(57. lap.)

Az mellesztése s beli kivetése szintén olyan, mint az többié. Ezt is úgy megczövekeld mind aprólékostúl mint ide elől megmondám. Hogy megsütöd, vágd fel szintén úgy, mint az egyéb lúdat, annak utána tisztogasd meg, rakd egy kis fazékban, végy tehénhús levet reá, ha olyan nincs, vízzel is meglehet, de ismég volna jobb; vöröshagymát egy avagy két fejet, petrezselyem gyökeret is hasogass reá, főjön szépen azokkal együtt. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, fokhagymát is fokként vess reá, azt törd meg, mikor fel kell adnod, verj eczetben tyikmonyat, az törött fokhagymát is vesd abban, törd meg erősen egy habaró fával, az lúdnak az levét erezd arra az fokhagymás eczetre, buréts vissza ismét az húására, hogy az tűznél megérjék szépen. Hozzá láss, hogy meg ne sugorodgyék. Így immár add fel.

Ötödik.

LÚD FEKETE LÉVEL.

Ennek is mellesztésével, belinek kivetésével akképen ély. Vágd fel szépen tiszta tálban, rakd tiszta fazékban, vért, bort, eczetet, kenyeret hány reá, ha abállásleved vagy, azt össd reá, ha nincsen, tiszta víz is jó lesz. Ezeket főzd együtt, de sőt ne vess reá, mert az abállást az só megsugorítja, ha mikor felforr, akkor.

Az abálás idején az húsát szedd ki az táblára, abállyad az szűrt lében, vágj vöröshagymát reá, szekfüvezd, borsold meg, savát is add meg, mikor kéri, add fel. Az koncoknak feladásával is az mint megmondottam, úgy élj.

Hatodik.

LÚD TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mind az abállásig, osztán, ha megabállod, kevés vöröshagymát vess reá, ha szűk, annélkül is meg lehet. Ezt az régi mesterek az éziért szokták volt belevetni, mert az fokhagymával az vöröshagyma ézesebb. Az meleg étekben fokhagymát, petrezselymet, ez ugyan neme az tiszta borssal való eledelnek, főképen mikor ebédre főzöd; vacsorára mikor főz, csak megpetrezselymezd, vöröshagymázd, ha az urad nem kívánja. Ha ösztövér az lúd, szalonnácskát is vess reája; ha kövér, annélkül is meglehet. Így elkészétvén, az feladásnak előtte borsold, gyömbérezd meg, az savát is jó módjával megadjad; de ezzel úgy élj, hogy csak az feladás előtt borsold meg.

Hetedik.

LÚD FEJÉR ISPÉKKEL.

(58. lap.)

Ennek is az feltételéig úgy élj. Hogy felteszed, szép kövér szalonnát vess reá, mikor aztán megabáltad, egyik fazékból az másikban, tedd az tűzhöz, vess fejér cipót reá, de ne hagyjad benne igen elfőni az szalonnát. Vedd ki belőle, vágd össze petrezselyem gyükérrel, vereshagymával, avagy petrezselyem-levéllé; az cipó is hogy megázik, vágd össze vele, vesd az húsára, borsold, gyömbérezd, savát add meg, add fel.

Nyolczadik.

LÚD SÁRGA ISPÉKKEL.

Mind felvágásával s minden dolgának végbenvitelével, szerzősámának megadásával szinte úgy élj, csakhogy mikor megakad borsolni, sáfrányozd meg, az feltételkor az savára gondold legyen.

Kilenczedik.

LÚD RÉPÁVAL.

Ennek is az első dolgaival, mint az többinek, úgy élj. Mikor az belit kiveszed, czövekeld meg, vond fel az nyársra minden aprólékostul süsd meg. Az mig az lúd sül, addig az répát hámozd avagy vakarjad meg, koczka módon metéld meg. Hogy az lúd megsül, vond le az nyársról, vágd fel mint annak az módgya, annak utána az metélt répával ereszd egy fazékban, végy tiszta tehénhúslevet reá, vagy abálláslevet, tedd az tüzhöz hadd főjön, vess mézet reá, mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold meg. Ezzel így élj.

Tizedik.

KÖVÉR LÚD EGÉSZEN SÜTVE APRÓLÉKJA NÉLKÜL, SZEKFÜVES SÁSA ALÁJA.

Az szekfüves sásat így csináljad: igen jó bort, fél avagy egy ejtelt, abban mézet, mindjárt szekfüvezd, borsold meg, ropogtasd meg erősen, hogy megsűrűdgyék; az lév csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban kívántatik az lúd alá. Az mint ide elől megmondottam, az állát fel messed, hidra adjad, ez az igaz-szekfüves sása, nem az, kivel most szoktatok élni. Ha gyömbéres sásat akarsz csinálni, azt is így csináljad, csakogy ezt meg ne szekfüvezzed, hanem megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed. Ebben az gyömbéres sásába az gyömbér meghaladja kicsennyé az borsot.

Tizenegyedik.

LÚD NÉMET LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, s mind addig, mig az abállásra jutsz; mikor megabállod, az szerszámát meg akarod adni, petrezselyem gyökeret hasogass reá. Vöröshagymát, lisztet ránts meg igen szépen tiszta vajban, annyi legyen penig az liszt, hogy szépen sűrétse az levét, ezt osztán, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, add fel, mikor kívántatik.

Tizenkettődik.

LÚD PERSELT LÉVEL.

(59. lap.)

Ezzel is, mint az többivel, úgy élj. Egészen aprólékoskóstul vond fel az nyársra, megcövekeljed ; hogy megsül, vond le, vágd fel szépen, tedd fazékban, az mint szoktak vele élni, végy tehénhús levet, vagy abállás levet reá, arra mess sályát aprón, reá fenyőmagot, de kicsenynyé megtörd, hogy általverje az szaga az étket, vereshagymát is. Mikor immár látod, hogy az hagymája, sályája megfőtt, ecsetezd, borsold meg kicsinnyé, gyömbért is vess reá. Ezt az ludat pedig mikor sütöd, az búrét megpirítsad, hogy az tálban is nevéhez hasonló legyen.

Tizenharmadik.

LÚD KÖLES KÁSÁVAL.

Ennek is az első dolgát, mint a többinek, úgy cseleküdjed. Mikor felvágod, oly fazékban csináld, hogy bú legyen az leve, mert mindeniknél több levet kíván az ; mikor megabállod, tegyed az tűzhöz, főzzed ; mikor megfő, borsold, safrányozd meg, és gyömbérezd meg kicsenyet ; mikor az húsát látod, szintén megfővésében, az savát is úgy add meg, hogy mikor az kását hozzá ereszted, egyenlő ne legyenek. Az kásájával pedig úgy cseleküdjél : igen szép köles tiszta kását, ezt egynehány meleg vízben megmossad, hogy jól megtisztuljon, az mosás után tedd oly fazékban, az mely se öreg, sem kicsiny ne legyen. Ennek az mértékjét is megírhatom, mikor csak egy lúdat akarsz főzni, akár micsoda embernek főzzed ez az mérték : hogy ezt az megmosott kását tedd fel fazekadban, az főtt lúdnak az levét szűrd reá, az minemű kálánnal szoktál főzni, dugd alá az fazékban, ha gyengén megyen alá, hagyd meg rajta, mert elég leszen, ha pedig keményen él az fazékban, kivehetsz benne s mindjárt ezt helyére főzzed, az húsát is melegen tarts az tűznél. Mikor feladod, elsőben az kását feladjad az tálban, azután az hozzá illendő konczokat rakjad felül ; ha az lúd kövér leend, meghagyj egy csuporban kicsiny kövért, az kivel megöntözzed az tálban ; ha pedig ösztövért tanálsz főzni, kevés vajjal meghizlaljad.

Tizennegyedik.

LÚD RISKÁSÁVAL.

(60. lap.)

Mi erdélyeik nem igen élünk vele, hogy lúdat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az edelt, azonképen az szomszéd országbeliek is. Ennek is az megfőzésével úgy élj, mint egyéb riskásás étket szoktak főzni. De azért, mint ide elől megmondám, az köleskásánál, meg ne sáfrányozd. Németországban az öreg lúdak az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgymint borsóval, káposztával; de mi azokból nem szoktunk élni, diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.

Tizenötödik.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér megsült ludad levén, végy szép tejfelt, forráztasd meg, töltsd fehér czipónak az szeltére, had álljon rajta, míg meglágyúl, tölts azután ismét többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon. Az lúd zsírából is, ki az alatta való serpenyőben csepegett, bővön reá töltsed, hogyha frisében szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és az tengeri szőlőt az kenyérre hintsed.

MÁSKÉPPEN.

Mondolát aprón törvén, fehér kenyérnek az belit tejben áztassad; vedd az mondolának az fél részét, az kenyérnek pedig az harmad részét, nyomogasd és szűrd által, megnádmézelve, rósa vizet és tengeri szőlőt, mint az előtt, hozzá tevén, és ha akarod, két avagy három tyikmony székját is belé abárolván. Meg lehet.

Immár az lúdfiakról is egy avagy két szóval írok.

Első.

LÚDFI LEÁNY SÁRJÁVAL.

(81. lap.)

Az lúdfiat, ha kezdedhez hozzák, leány sárjával újságban megfőzzed, hiszem tudod azt megölni, mint kölletik. Asszony ember módjára ne az nyakát messed meg, hanem az torka allját, az nyakán való metszéssel is meghalna, de mi mesterek nem szoktunk ezzel így élni. Ennek az mellyeszteni való vizét feltegyed s megcsináld, hogy meg ne égessed, mert míg ennek nincsen tolla, csak pelyhes, nem kell ennek olyan sebes víz, mint az malacznak tyiknak, lúdnak, mikor megmellyeszted. Kicsenné megis lángholjad, tisztán ved ki az belit, az aprólékját metéld el, úgy mint szárnyát, fejét, lábát, zúzzát, máját tedd egy tiszta csuporban, hadd főjjon, míg az derekát sütöd, míg az aprólékját főzöd, addig az levét el készítsd, ezt pedig így. Új fokhagymát, tárkonyt törj meg erősen, eczetet reá, facsard által erősen tiszta szitán, szüрд az aprólékjának az levét reá, egy kis bort is tölts hozzá, verj tyikmonyát belé, megtörjed erősen egy habaró fával. Ujjonnan ismét szüрд meg, hogy az tyikmonyba való szemek megmaradjanak az szitában. Azt az levet sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezt mikor szintén föl akarod adni, akkor kezdjed értetni, mert ha eleve megérteted, semmirekellő leszen. Az étékfogó ott várja, míg megérteted, az aprólékját rakd az tálban, az levét úgy össd reá, hidat tégy az dereka alá. Ezzel így élj, az leve pedig csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban elegendő leszen.

Második.

LÚDFI GYÖMBÉRES SÁSÁVAL.

Ennek is mellyesztésével, belinek kivetésével, aprólékja fölételével úgy élj, mint megmondottam. Ez az gyömbéres sása

akkorra való, mikor az fejedelmek, s az urak az leány sárjától megunatkoznak, mert az leány sása csak egy hónapig vagy két-tőig tart; megírtam ezt is az öreg lúdak közt, mint kell csinálni az fejedelmi gyömbéres sását, ezt is azonképen; az aprólékját mikor feladod, az gyömbéres sása közé rakjad.

Harmadik.

LÚDFI MEGY SÁSÁVAL.

Ennek is az felvetéséig minden dolgát úgy műveljed, az medgyet mosd meg az mennyit arányzod, hogy lúdfira elég lészen, egy kis bort is öss reá; hogy megmosod, fehér cipó belit is, mézet is, főzd meg az étekkal együtt; hogy megfő, verd által tiszta szitán, azután sózzad meg, vess mézet belé, egy keves mondolát is vess köziben, ezt főzzed együtt, míg feladod. Az feladásáról meghallottad. Immár szólottam.

Negyedik.

LÚDFI SZEKFÜVES SÁSÁVAL.

Ennek is az ölésével, mellyesztésével, feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondottam. Az szekfüves sása felől írtam ide feljebb, ezzel is úgy élj.

Ötödik.

LÚDFI EGRESSEL.

(62. lap.)

Az felvágásáig ezzel is úgy élj. Az mint szoktak, szép módjával azt felvágjad, tedd fel, vess sőt reá, kicsen szalonnát; hogy megabállo, bőven egresed levén, egy kicsent szűrj meg benne az mint az almával szoktak élni. Az egrest, az kit megszegtél, mind az szürt lével együtt vesd reá, mikor fel akarod adni, azt forrázd fel, de igen elne főzd, szüretlen ne maradjon. Mikor feladod, két avagy három szeltet is alája.

Hatodik.

LÚDFI TÖRÖTT LÉVEL.

Ez is ugyanollyan törött lév, mint megmondám az lúdak között, csakhogy ennek az levét előbb feltegyed az húsánál, úgy

mint hagymáját, czipóját ; mert ha úgy élsz vele, mint az öreggel, előbb megfő az húsa az hagymájánál. Míg az hagymája fő, addig sós vízbe forrázsd és abálljad ki ; ha megfő, az húsára verd által az levet. De ha tehénhús avagy abállás leszen, ez az lé jobb ézt ad neki. Petrezselyem gyükeret hasogass reá, borsot, sáfrányt, gyömbért, mind ide fel megmondottam, úgy adjad meg az ézit. Mikor az lúdfiak az ujságokrúl elkelnek, őket is ugyanazon levelekkel, mint az öreg lúdakot megfőzheted.

Hetedik.

LÚDFI TÖLTVE.

Mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint ide elől meghallottad. Az mellyesztés után az aprólékját elvagdaldjad, megfőzzed, az mint még felől megirtam. Az töltelékjét így csináljad. Az minémű almák szoktak Szent-Iván és Szt.-Jakab havában teremni, azt meghámozzad, szalonnát köziben, azt mint szokták szalonnával espékelni ; az almát négygyé metéld, az szalonnával együtt megborsoljad, mint annak az módja, az lúdfiat megczövekeljed, az megborsolt almával, szalonnával töltsd az derekát, mennyi belefér ; czövekelj meg meg az hasát, hogy az alma ki ne hulljon belőle ; vond fel az nyársra, sózd meg. Az mig az nyárson sül, olyan levet csinálhatsz neki, az mineműt akarsz. Főképen mézes lé illik hozzá. Az levében rakjad az aprólékját, hidra tegyed az derekát. Immár feladhatod.

Következnek az tyúkokból készült étkek nemek.

Következnek az tyúkokról, kappanokrúl.

Első.

MALOSA LÉVEL KAPPAN.

(63. lap.)

Az mellyesztésével, hiszem tudod irás nélkül is, mint kellessék élni. Ennek is az mellyeszteni való víze ne legyen olyan meleg, mint az öreg lúdnak; mikor megmellyeszted, meglángoljad, tiszta vízben hányjad; abban szépen megmossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta víz melletted legyen, abból kihányjad az belit; az mely vízből kihányod, ismét más tiszta vízben hányjad, abban tartsd addig, míg felakarod vetni és sütni. Mikor sütni akarod, czövekeld meg, sózd meg; az meddig sütöd, levet csinálhatsz neki. Az levet így csináljad. Igen jó borból, malosából, avagy méhserből, de mi itt Erdélyben borral szoktunk csinálni. Az bort mézeld meg erősen, úgy hogy minden mézes éteknél mézésebb legyen, arra fenyőmagocskát is törj, de ne igen, hanem hogy megismerjék; apró szőlőt is hányj reá, kit tengeri szőlőnek hínak, megis sáfrányozzad kevésbé, de meg ne borsoljad, ha fejéren hagyod is meg lehet. Az fejér czipót koczka módon metéld meg, tiszta vajban rántsd meg igen aszszón, de meg ne égesd; szélesen is hagyj az czipóban, trágát (trágyát) is csinálj hozzá, gyömbérest. Az trágát úgy csináld, hogy két annyi legyen az nád-méz, mint az fahéj, vagy a gyömbér. Mikor fel akarod adni, akkor hánd az rántott czipót az levében. A kappannak mesd fel az könyökét, s tegyed az tálban, az rántott czipót úgy rakd reá felyül mind levestül. Ugy hintsd meg erősen azzal az trágával. Ezzel így élj s jó melegen add fel. Az kövér tyúkból is ez szerint meglehet.

Második.

MADÁR LÉVEL TYÚK.

Annak is mellyesztésével, kitisztításával úgy élj, mint ide elől megmondottam. Ezt is az nyárson úgy megszegezd, mint az kappant. Az mig sül, az levét úgy csináljad, az mennyi bort gondolod, hogy elég legyen, annyit hozass, ha szükön hozzák az bort, vagy tehénhús vagy abálás lével, vagy vízzel megegyeléts; czipót hányj reá annyit, hogy sűrű ne legyen; főzd meg azt, szitán verd által, almát, vagy apró szőlőt is hányj reá; az tyúkját, ha megsül, vond le az nyársról, vágd az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az több mézes étkeknél ez savanyóbb legyen. Ezt az vadságáért szokták madár lének híni. Az mostani szakácsok mondolát szoktak bele tenni, de a nélkül is meg lehet.

Harmadik.

GYÜMÖLCSÖS LÉVEL TYÚK.

(64. lap.)

Az tisztítással hasonlóképen cselekedjél, mint ide fel, az sütésével is. Az levet is úgy csináld, mint az madár lével való tyúkhöz; de az almát hosszan mesd reá, mondolát, malosa szőlőt. hányj reá, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, gyömbér is legyen benne. Ez az éték édesebb legyen az madár lénél. Add fel.

Negyedik.

TYÚK SZEKFÜVES LÉVEL.

Ennek is minden dolgaival úgy cselekedjél. Az tyúknak az vérét az eczetbe vegyed; mikor sütöd, az levét így csináljad: bort, eczetet csinálj össze, arra fekete kenyeret hányj, sózd meg az levében. verd által az szitán. Az tyúkot tegyed az levében, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, az fűszerszámmal főzd együtt. Mikor ideje legyen, add fel.

Ötödik.

FEKETE LÉVEL TYÚK.

Ezt is az szerint főzzed, az mint megmondottam. Tudod ide fel mint főzted. Ennek is minden szerszámát úgy adjad meg.

Hatodik.

SASKÁVAL TYÚK.

Ennek is mellyesztésével, tisztításával úgy élj, mint ide elől meghallád. Egészen tedd fel, s úgy főzzed; mikor megabálloed, könyökét szépen fölmassad; mikor ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az saskáját tiszta tyúkmonynyal gyúrd meg, keményen gyúrjad, hogy az nyujtó fával el nyujthassad, mennél vékonyabban nyujthatod; mikor elnyujtod, meg hints liszttel, hogy mikor össze hajtod, egyben ne ragadjon, mennél vékonyabban lehet, azt úgy messed meg, hogy immár megmetszeted, az lisztből rázogasd ki. Ezt az téstát jó hév vajban rántsd meg mikor fel akarod adni, csak akkor bocsássad az tyúk levére., Mihelyt felforráztad, mindjárt feladjad, mert ha az saska áll, semmirekellő leszen. Először az húsát add föl, annak utána reá az saskát.

Hetedik.

TYÚK SZÖMÖRCSÖKKEL.

(65. lap.)

Szintén úgy élj ennek is tisztításával, mint az többivel. Az tyúkot mikor fel akarod adni, az mellye húsát ki vegyed, az több húsát tiszta fazékban tedd fel, sőt vess reá. Az szömörcsököt így csináljad; az mennyi az tyúknak az mellye husa, annyi tehénfaggyat, petrezselyem-levelet, fejér czipó bélt, nyers tyúkmönyat öss belé az mennyi elegendő, ha faggyúnak szerit nem teheted, kövér szalonna is jó.

Nyolczadik.

RISKÁSÁVAL TYÚK.

Ennek is minden dolgával úgy élj, mint az több tyúkoknak. Mikor az belit kiveszed, az tyúkot egészen feltegyed, zuzzát, máját reá hányjad, minek előtte az kását feltennéd, az kútül tisztíts és mosd meg; az tyúkját hogy megabárlod, az fővését is látod, hogy helyén vagyon; eleven borsot, szerecsendió-virágot is vess reá, törött borssal is az levét megborsoljad, savát is megadjad. Az tiszta, mosott riskását mikor fel akarod adni, bocsásd reá az húsára, azt szépen főzd, hogy igen el ne főjön; ha nem

kövér leszen az tyúk, szép kövér szalonnácskát vess bele, ha az nem leszen is, tehénhús levet végy reá, nádmézből, gyömbérből trágát is csinálhatsz neki, ha urad szereti.

Kilenczedik.

KÖLÖDERREL TYÚK.

Ugy élj ennek is tisztogatásával, feltételével etc. A kölődört így csináljad: jó darab szalonnát vágj meg petrezselyemmel össze, vegyed egy tálban az táblárúl, verj tyikmonyat reá, igen szép czipó bélt reszelj meg tormareszelővel, azt az szalonnát, tyikmonyat, czipóbélt törd össze erősen, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, tiszta lisztes asztalra töltsd ki osztán az tálból; metéld olyanokon az mint szereted, de csak akkorán nyújtsd az liszttel együtt az asztalon, mint egyik újod, vagy még akkorán se. Ezt az kölődört, ha fejér czipó nem leszen, csak liszttel is megcsinálhadd, de mi amúgy tartjuk jobbnak; más talán nem is tanulta az képen. Ennek is kiforrasztásával úgy élj, mint ide fel megmondtam az szömörcsök felől mint élj. Ha az kölődört másképen akarod csinálni, ne hosszan, az mikor az tálban össze csinálod, az kölődört minden szerszámával egy kis falakánnal hányogasd az forró vízben; hogy kiforrasztod, abállod, rakjad az húsa köziben, ott újabban sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg. Mikor fel akarod adni, az húsan feljül rakjad az kölődört.

Tizedik.

SPINÁCZZAL TYÚK.

(66. lap.)

Ennek is minden tisztításával úgy élj, mint megmondtam. Az tyúkot egészen tegyed fel; mikor az abállásra jutsz, tiszta fazékban abárljad; eleven borsot hányj reá, szerecsendió-virágot is; az spináczt egyenként megszedjed, hogy féreg ne legyen rajta, szép tiszta forró vízben kiforrázzad, aztán szüird le azt az levet, tölts hideg vizet reá, facsard meg erősen. Mikor látod, hogy az húsa megfőtt, az spináczt rakd köziben, hadd főjenek együtt. Mikor fel akarod adni, az tyúkot rakd az tálban, azon felől az spináczt.

Tizenegyedik.

MAGYAR BALÁS LÉVEL TYÚK.

Ennek is úgy élj megtisztításával, abállásával, mint az többivel. Mikor megabállo, vess vöröshagymát reá, hosszan petreselyem gyökeret is hasogass reá, először eczetezd meg, annak utánna borsold, gyömbérezd, savát is add meg.

Tizenkettődik.

SÓS EGRESSEL TYÚK.

Ennek is minden dolgával, felvágásával szintén úgy cseleküdjél. Mikor felteszed, igen meg ne sózzad, mert az egres nélkül is sós, mikor megabállo, az egrest szedd meg s kezed közt kicsinné törd meg, úgy hányjad az húsára, hogy az savanyúsága inkább kimenjen. Kóstold meg, ha nem savanyú leszen, az egresben is szürj reá. Ha vas fazékban főzöd, hogy az egressel való fekete lenne, így orvosoljad: két tyikmonyát verj egy kis eczetben avágy lében, azt törd meg erősen habaró fával. Az mint az kaszás levet ereszd fel, valamennyire az levét meg is fejeértsed.

Tizenharmadik.

SALÁTÁVAL TYÚK.

(67. lap.)

Az első dolgaival ennek is úgy élj. Az tyúkot czövekeld meg, vond fel az nyársra. Mig az tyúk sül, főzz tyikmonyat reá keményen, szedj petreselyem-levelet is hozzá. Mikor az tyúk megsül, s fel akarod adni, vond le az nyársról, szakgasd meg, rakd az tálban, össd meg eczettel, az főtt tyikmonyat hasogasd meg, sózzad meg, s rakjad felül az tálban; az petreselyem-levelet is öntözd meg eczettel az markodban, hintsd reá, úgy add fel.

Tizennegyedik.

HAGYMA LÉVEL TYÚK.

Ezzel is úgy élj sütéséig, mint az többivel. Az levet, mig az tyúk sül, így csináljad: az vöröshagymát hámozd meg, tiszta vízben hányjad, szélesen metéljed az táblán: az mennyi hagymát az tálban fel akarsz adni, tegyed egy csuporban, ahhoz képest csi-

náljad, végy kövér tehénhús levet reá, főzd az hagymát abban egy kevésbé, de igen el ne főzzed, azután ecetezd, borsold meg, szerecsendió-virágot is vess reá, hogy az tyúkjá megsül, vond le az tálban, őssd meg azzal az lével.

Tizenötödik.

BORS PORRAL TYÚK.

Ezzel is az sütéséig úgy élj, mint az többivel. Az bors porát így csináljad. Az fokhagymát fokonsként meghámozzad, megtörjed, ecetet tölts reá, megborsoljad; ha az ecet erős, egy kicsiny tehénhús lével, avagy egyéb éteklével megsaporítsd, hogy igen erős ne legyen. Mikor fel akarod adni, szakgasd meg az tálban, az bors álljon addig az tűznél. Az bors port ne hagyj erősen felforrni, hanem csak felpesdüljön; mert ha főzöd, mind elvesz az fokhagymának ereje. Így immár őssd meg az tálban az tyúkot.

Tizenhatodik.

TYÚK DESZPOT LÉVEL.

Az sütését, fokhagymájának tisztítását, törését, mint ide fel megmondottam, úgy cselekedj. Az törött fokhagymának semmit egyéb szerszámot ne adj, hanem csak tehénhús levet önts reá. Mikor feladod, szakgasd meg s jó melegen azzal az lével őssd nyakon.

Tizenhetedik.

TYÚK LIPPAI LÉVEL.

(68. lap.)

Annak is mellyesztésével, belinek kivetésével, mint az többinek úgy élj. Az tyúkot avagy kappant tegyed fel káposzta lében egészen. Tormát reszeltess reá, mikor látod, hogy megfő, egy kevésbé vedd ki az tűztől, hogy ne legyen olyan sebessége, mint mikor az több étket fel szoktad adni, mert elveszi az tormának erejét. Mikor feladod, egy tálban az tormára végy ki az levében, keverd el az tormát benne; mikor feladod az husát az tálban, őssd nyakon azzal az torma lével. Ezzel az étekkel az magyarok igen élnek vala. Ha lehet, kövér tyúkot vagy kappant főzz így.

Tizennyolczadik.

TYÚK MÉGIS RISKÁSAVAL.

Az több dolga mind úgy legyen, mint immár meghallottad ; az riskásának főzését, de ezt nem kell egészen főzni, meg sem kell borsolni ; az tyúkot felvágd, az mint szoktunk vele élni. Az riskását így vedd hozzá, az leve sűrű ne legyen, szerecsendió-virág is legyen benne.

Tizenkilenczedik.

SÁLYÁVAL TYÚK.

Ezzel is úgy élj feltételéig, mint az többivel. Mikor megabálod, vess sályát reá aprón ; mikor az borsolásnak ideje, ecsetezd, borsold, gyömbérezd meg, fejér cipót koczka módon ránts meg vajban, mennél aszóbban lehet úgy rántsd ; mikor fel akarod adni, akkor hányd az rántott cipót köziben, mert ha idején bele hányod, elázik és rút lesz az éték vele.

Huszdik.

TYÚK TÖRÖTT LÉVEL.

Megirtam, mint kell az törött levet csinálni, megtalálod ide fel az ludak között, itt is az szerint élj vele.

Huszonegyedik.

TYÚK SÁRGA HAGYMA LÉVEL.

Az mint ide elől megmondám, hogy hogy csináld az hagyma levet, itt is úgy csináld, csak hogy megsáfrányozd.

Huszonkettődik.

TYÚK SZEGES LASKÁVAL.

Az tyúknak megfőzésével, laskájának is elkészítésével úgy élj, az mint ide feljebb meghallád. Csak hogy mikor az nyújtófával elnyújtod, metsző vassal metéld el az tésztát szép aprón, négy szegűek legyenek, mint oda fel megmondám. Azt is úgy rántsd meg vajban, ha vajnak nem teheted szerét, az urad kívánná [az laskát, tiszta vízben is megforrázzad, az forró vízből

rostás kalánnal szedd ki, az vizet jól leszivárkoztasd, úgy hányjad az húsához. Ezt fejéren is megcsinálhadd, ha meg nem akarod sáfrányozni.

Huszonharmadik.

N É M E T L É V E L T Y Ú K.

(69. lap.)

Ennek is felfőzésével úgy élj, mint megmondtuk. Fel kell vágni az abállás után, kevés vöröshagymát, tiszta lisztet ránts meg vajban, őssd reá az húsára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezzel úgy élj, mikor ideje, add fel, de az leve sűrű ne legyen, az savát is el ne felejtse.

Huszonnegyedik.

T Y Ú K S Z Á S Z L É V E L.

Minden első dolga ennek is olyan, mint az többinek elsőnek. Az tyúkot egészen tegyed fel az abállás után, ha az leve sok, végy el benne, tölts igen savanyú bort reá annyit, kiben az tyúk megfőhessen, írósvajat is tégy bele, ha leszen, jobb ézt ad neki. Mikor ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; szép fehér cipót metélj meg szélesen, de nem olyan vékonyan, mint egyéb étkek alá szokták metélni, avagy szelni; öt avagy hat részre piríts meg rostélyon szép pirosan. Mikor fel akarod adni, tegyed először az tálban három avagy négy szeletet, tedd azután az tyúkot az tálban, az több pirított cipóval takard be az tálban, az levével öntözd meg. Immár add fel.

Huszonötödik.

T Y Ú K É L E S L É V E L.

Erről sem szükséges, hogy sok szóval szóljunk. Megtanáld az borjúhús között, mint kell főzni az éles levét.

Huszonhatodik.

T Y Ú K K A S Z Á S L É V E L.

Ha meg nem tudod azt is főzni, megtanáld oda fel az borjúhús között.

Huszonhetedik.

TYÚK TISZTA BORSSAL EGÉSZEN.

Mellyesztésével, tisztításával, beli kivetésével itt is úgy élj, mint ez ideig. Egészen tedd fel az tyúkot, mikor megabállod, petreselymet egészen hasogass reá, az gyökeret, fokhagymát is vess belé, az éziért kicsény vöröshagymát is, ha egészen veted is, nem árt, csak mikor fel akarod adni, ved ki belőle. Mikor az ideje borsold, gyömbérezd meg, kicsény szerecsenydió-virágot is nem árt, ha vetsz beléje.

Huszonnyolczadik.

TYÚK SAK VÁSZONNAL.

Ezzel is úgy élj az feltételéig. Az tyúkot tegyed fel, egy darab szalonnát is melléje; igen szép vékonyon mess káposztát hozzá, míg megabállod, annak utána rakd szépen köziben, főzd mindaddig, míg meg kell abállanod. Először megsáfrányozd, borsoljad, kicsény gyömbér is legyen benne. Mikor fel akarod adni, először az tyúkot tegyed az tálban, azután feljül tégy, az menyinyit akarsz, az káposztában.

Huszonkilencedik.

TYÚK VAGY KÖVÉR KAPPAN ERDÉLYI MÓDON, SÓS KÁPOSZTÁVAL.

(70. lap.)

Az mellyesztésével etc. Az mennyi asztalra akarod főzni, annyi tyúkot avagy kappant öless meg, halkonczot is avagy szegy fejet annyit melléje, ezt tegyed fel együtt, kevés szalonnácskát is; míg meg kell abállani, addig szép vékonyan mesd meg az káposztáját. Ezt az káposztát ugyanaz tálon borsold meg erősen, el is egyelgessed, eleven borsot is köss egy kis tiszta ruhában. Mikor megabállod, az káposztát rakd az húsához, az ruhában kötött borsot is köziben, az mint ide elő megírtuk, add fel.

Harminczadik.

TYÚK FEJÉR SPÉKKEL.

Ennek is, ha nem tudod főzését, megtanálod az borjúhús között, avagy az lúd között.

Harminczegyedik.

TYÚK SÁRGÁ SPÉKKEL.

Ha nem tudod, ezt is ugyanazok között feltanálod.

Harminczkettődik.

TYÚK, MEG IS TÖLTVE AZ BÜRÉT, AZ CSONTJÁT TISZTA BORSSAL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Mikor az belit kiveted, az húsáról nyakáról nyúzd le az bürít, térdben vágd el az két lábát, az szárnyát is, az bürén rajta hagyd az fejét. Az tölteléket így csináld. Ha új kövér szalonnád vagy, vágd meg erősen, mint az kolbásznak szokták, borsold meg erősen, ha akarsz majoránná bele hányni, akár bors fűvet, meg lehet; ha disznóhúsod nem leszen, juhús, borju, báránypecsenyéből is meg lehet. Ez immár tölteléknek mondatik, verj tyikmonyat bele, hogy az töltelékje inkább megálljon. Töltsd meg az tyúknak az bürít, varrd be, hogy ki ne hulljon az töltelékje. Ezt forró vízben fonnyazd ki, ha meg akarod sütni, meg lehet, levet csinálj alája; de meg is főzheted.

Harminczharmadik.

TYÚK MÉGIS.

Ennek is húsát azon tiszta borssal megfőzheted, akármivel, csakhogy lába, zúzza, mája benne legyen.

Harmincznegyedik.

TYÚK TÖLTVE, HIDEGGE EGÉSZEN.

(71. lap.)

Ez ha lehet, öreg kokas legyen, az kinek szép rósás tarja vagy. Az kokasnak az torkát nem kell megmetszeni, hanem felakasztani, s úgy kell megölni. Azt is megnyúzzad, mint ide elől megmondám, de az lábát el ne messed, azon töltelékkel, kit megmondék, csakhogy ennek az maga húsát is köziben szedjed. Erősen megvágd az tölteléket, megsáfrányozd, borsoljad, nyers tyikmonyat is verj köziben, se az alsó, se felső tarját ne mesd el. Az mennyi tálra akarod, annyi kokas legyen, de egy arányu üdősök legyenek aggok; mert ha gyenge leszen, az töltelék az bürít

mind elszakgatja s rút leszén. Ezt immár az tölteléket tölts az kokasoknak az бүriben, annak utána ўkőt ónas fazékban rakjad, az nyakait állasd fel az fazék oldalán, reá vigyázz, hogy el ne дүljön, hanem szép egyenesen álljanak. Minek előtte ezt elkészíténéd, elegendő tehénlábát főzz meg, az mint szokták kocsonyának; annak az lábnaк az levét tölts az fonnyasztott kokasokra, abban főzzed, hagymát, almát egészen hányj reája. Ez kokasokat azért szokták tehénláb levében megfőzni, mert az maga levében meg nem alunnék, főképen nyárban. Az tehénlábát is uradnaк kocsonyának szépen feladhatod. Az kokasokat igen el ne főzzed, hogy az nyakai el ne дүлөngőzzenek, mikor az borsolásnaк ideje vagyон, eczetezd, mézeld meg is kevésse, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Mikor immár látod, hogy ideje eltenni megalunni, rakjad tálakban, mindenféle tajtéktul megtisztítsd. Az tálakot egyenes helyre rakjad, hogy egyenesen álljanak, hűvös helyre; ha meleg üdő vagyон, jégre, mert az maga hidegségtől meg nem aluszik, mind az két lábát mikor megaluszik s fel akarod adni.

Harminczötödik.

TYÚK MÉGIS, KIT AZ NÉMETEK SZARVAS KAPPANNAK HÍNAK.

(72. lap.)

Ugyanitt is szarvas kappannak szoktuk híni. Ennek sem kell az torkát megmetzeni, hanem az mint az felsőnek ölésével, nyuzásával azonképpen, mint itt meg vagyон irva. Ennek az töltelékjét, tehén s disznóhús pecsenyével vágd össze szalonnával is, de igen avas ne legyen. Egy asztalra hármát kell ebben megtöltened; mikor megtöltöd, fával hármát zárj össze benne, azt az szerint, mint megmondám, ónas fazékban főzd meg. Ezeknek is az nyakai fennálljanak, az szarvaira is reá vigyázz, hogy el ne veszsenek, mert ha igen elfő, helyéből kifő; az savát igazán mindeniknek megadjad. Vedd ki az levéből, tedd tiszta helyre, hadd hűljön meg, egyengesd meg ўkőt szépen, álljanak úgy; az mig meleg, szájakat is felajazzad, hogy az meghűlésben össze ne ragadjanak. Csináltass egy keresztet alája, az első felében legyen olyan karika, mint egy kisded tányér, az keresztnek hosszasaга egy arasznyi legyen, annak az fának az tetején csináld az keresztet, azon által

érjen az fának az vége egy újjnyéra. Ezt pedig egy asztalossal szokták megcsináltatni, csak tudjad az asztalosnak eleiben adni. Ez az kereszt hogy kész leszen, az tálban, kiben akard tenni, tégy egy darab kovászt, terítsd el az tálban ezt az vizes kezeddél, az tányérszabású karikát is vizezd s nyomd bele az kovászbán, az három kappant ültessd arra az fára, ki által ment az vége az keresztben. Az tányérszabású karika környül mess, akár veres, akár zöld, akár szederjes papirosból olasz fokos cifra*) pálmácskát, három újjnyi magos legyen, ezt az karikához ragaszd reá, avagy hozzá, mint az papirosat szokták, hogy szépen felálljon. Ha megtanultad ez palánkot, zöld viaszból is megcsinálhatod, ha formád vagydon hozzá; abból még jobb. Ebben az palánkban rakhatsz apró rétest, vagy szép apró fánkot, malosa szőlőt is, figét, kiben az urak egyenek, mert annak az húsában nem igen esznek, Ugyan jó azért megenni. Aranynyal, ezüsttel az szarvait megékesítsed, ha kihullottak, helyére rakjad; ha az szarvát elvesztette volna is, feje viaszból csinálj. Ezt is megezüstözd, hogy meg ne ismerjék, hogy viasz. Ha magad nem tudod megfesteni az kappan állá alatt való árboczfát, az asztalossal vörös festéssel megfestessed.

*) A Galgóczi által írott példányban »czipros.«

Tyúkfiairól következik.

Első.

TYÚKFI UJSÁGBAN ÉLES LÉVEL.

(73. lap.)

Ennek az vizet is úgy csináljad, hogy megmellyeszthesz, mert ha meg nem mellyesztheted szépen, igen rút. Ezt is meglángoljad az mellyesztés után, tiszta vízben vessed, abból kimossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta víz legyen melletted, s abból az belit kitisztítsad. Az minemű fazékban vagy csuporban meg akarod főzni, önts levet s egy kis szalonát is reá, ugyan jól hadd az szalonnát főzni; azután vágd fel az tyukfiát, az mint szokták, forrázd fel az szalonnával együtt; abárold meg az szalonnáját, vékonyan metéld reá, vöröshagymát vagy tárkont is vess reá, az vöröshagyma közzé petreselyemzöldet is, vagy lemonyát tégy bele. Mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az lemonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az tarhonyáját is kiszedjed az tálból, főképen mikor ujságul vagyon, s felül rakjad az húsára. Jó melegen add fel.

Második.

TYÚKFI UJSÁGBAN KERTI EGRESSEL, KIT KÖSZMÉTÉNEK IS HÍNAK.

Ennek minden dolgával úgy élj, mint megmondám ide fel, az levét is úgy csináld, szalonnát is vess bele szinte úgy, míg meg kell abárolnod. Az egresnek az szárát, virágját szedd meg, mikor megabállo, az köszmétében keveset megfőzz, őssd az tyúkfi levében, szűrd meg, arra is az szalonnát olyan vékonyan metéld, mikor fel akarod adni, szintén akkor őssd reá az megsűrt egres levet, mind az egész köszmétével együtt; mert ha idején ereszted hozzá, mind elfő, rossz lesz, ha az köszmétéjét egészen fel nem adhatod. Ennek is az savát idején megadjad.

Harmadik.

TYÚKFI SZŐLŐ EGRESSEL.

Az mint megmondottuk, azzal is szintén úgy élj.

Negyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Ennek is az mellyesztésével úgy élj, meg ne éged; mi helyt megmellyeszted, azt is meglángoljad, tiszta vízben állát, körmét elhányjad, ugyanott melletted más tiszta víz legyen, a melyben hányjad. Az újoddal benyúlj az nyakán, mind az térdeig szárnyaig felemelgesd az bűrit az húsától, hová az tölteléket teszed, ha sok eledel nincsen az begyiben, az zúzzával együtt vond ki az begyit, mert egymáshoz vagyon ragasztva; ha sok eledel vagyon benne, az nyakárul nyomogasd ki, jól reá vigyázz, micsoda eledel vagyon benne, hogy az bűri közzé ne hulljon. Ezt az tyúkiat némely szakácsok fel szokták fűni, de nem jó; mert néha az embernek dohos az szája, égetett bort is iszik, s megérzik rajta. Az töltelékjét így csináljad: kövér szalonnát petreselyemmel össze vágj, az főtt tyikmonyat, nyers tyikmonyat is verj bele, az töltelékjét megborsold, gyömbérezd. Így töltsd meg az tyúkiat, hogy megtöltöd, forrázd ki tiszta vízben, abáljad meg, szép kövér tehénhúslevet végy reá, annyit, mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, fokhagymát is egészen vess reá, petreselyem gyökeret is levével együtt hányj reá, mikor az ideje, sózd, borsold, gyömbérezd meg, s úgy add fel.

Ötödik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÁRGÁN TEJFELLEL.

(74. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint megmondottam, ugyanolyan, töltelék is csinálj neki, csak hogy sáfrányozd, azzal leszen különb. Mikor megtöltöd, fonnyazd ki ezt is, az fonnyasztásban féligre megfőzzed. Mikor megabállod, az tejfelt szűrd reá, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, petreselyem-levelet is aprón mess reá. Mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, úgy add fel, mikor az urad kívánja.

Hatodik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÚTNI.

Ezzel is úgy élj mellyesztésével, töltelékjével. Ennek is sárga töltelék kell, mint most megmondók, hogy megtöltöd, megczővekeld, s forró vízben mártsad, mikor akarod, akkor azután megfőzheted; de igen el ne főzd, mert az töltelékje csak paras lesz; ha akarod, levet is csinálhatsz alája, de szárazon is meg lehet.

Hetedik.

TYÚKFI TÖLTVE, MOGYORÓ HAGYMÁVAL.

Ennek is az első dolgával, mint ide elől meg vagy, akképen cseleküdjél. Az mogyoróhagymát meghámozzad, szalonnával, petreselyem levéllel össze vágjad, ha mogyoró hagyma nem lesz, vöröshagyma is jó; ha az urad kívánja, megborsoljad kicsinynyé, de mi inkább a nélkül szoktuk. Ezt is forró vízben vess, zúzzát, máját szárnya közé tegyed, az savát is el ne felejtsd.

Nyolczadik.

TYÚKFI PAJOR LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint meg vagy irva. Az tyúkfia fel kell vágni, szalonnát is vess reá, hogy megabálod, egy kicsiny vöröshagymát igen aprón vágj meg, kövér tehénhús lében rántsd meg, össd az tyikfira, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mikor fel akarod adni, csak az előtt vess egrest reá, az húsát kiszedd, úgy rakd felyül reá az egrest, mikor feladod. Immár feladhatod.

Kilenczedik.

TYÚKFI SÓBAN, LENGYEL MÓDON.

(75. lap.)

Ennek is minden első dolga úgy vagy, mint az többi. Az tyúkfia tegyed fel egészen, szintén úgy, az mint szoktad sóban megfőzni, szépen abáljad meg, kevés szerecsendió-virágot is vess reá, felettébb az sóval el ne öld, noha sóban főttnek hívják; ha nem módja szerint élj vele. Mikor fel akarod adni, szedd ki az

táblára, szaggasd meg, s úgy rakd az tában. jó erős eczetet tölts reá, borrsal, gyömbérrel hintsd meg, s úgy add fel.

Tízelik.

TYÚKFI PÁSTÉTOMMAL

Melleyestése, beli kivetése, mint azelőtt, úgy legyen. Mikor kiveted az belit, az szárnya csontocskáját törd meg egy kis fácskával, csakhogy egymástól el ne szakadazzon, az szára csontja csontját is azonképen. Ezt azért szokták megtördelni, hogy mikor az tiszta fazékban rakod, ki ne szaggassa az oldalát. Nyomd az tehénhús közzé, hadd főjjön ott kevésé csak az abállásig. Az mig fő, addig vágj kevés petreselyem-levelet össze kövér szalonnával, hozass lemonyát levelestül hozzá, ha lemonya nincsen, majoránnát, borsold, citrommal is megcsinálhatod.

Tyikmonyból, lisztből gyúrj téstát. mennél keményben lehet. Azt nyújtófával, az mint szokták, nyujts el, az középit dombosabban hagyd az szélínél. Azt az dombocskát nyomogasd alá az hüvelykdeddel. Mikor egyik kezeddal nyomogatod az középit, az másikkal az szélit feljebb, feljebb emeld, mikor az kezed fejére felvonhatod az téstát, mint az fazokas az fazokat avagy csuprot felvonsza, földélnek valót is hagyj. Immár az téstta fazékban rakd be az tyúkfít, ugyanakkor kicsinyenyé megsózzad.

Az lemonyát kerekdeden metéld meg, rakd, az levében is tölts reá, rakd reá felül az szalonnát, kenegesd reá aztán, gyenge majoránnát vágj belé az jó szagáért, és egy kis tehénhús levet is tölts reá. Az fedelet szép vékonyan nyujtsd el. Csak annyi legyen, mint az pástétom fazeknek az szája, tiszta vízzel aztán az körületit megértessed, hogy az fedele oda ragadjon, mint annak az módja, szedd be aztán szépen. Az fedelének az közepére egy kis kürtőt csinálj, abba egy tyúkfű formát csinálj tésttából, nyaka is legyen, s úgy tegyed az kürtőben; ezt is vízzel megkenjed, hogy inkább hozzá ragadjon, meg is csipkéld az szélit, hogy szebb legyen, az fazéknak az oldalát is, mikor felállatod. Ez itt immár kész, csak szépen pinnatában főzd meg, ha pinnatád nincs, kemenczében is meg lehet, de arra nagyobb vigyázás kell. Mikor fel akarod adni, az fedelét szépen felmessed, az levét megkóstol-

jad, mi hía vagyon, eligazítsad, az fedelét ismét jó melegen reá tegyed.

Tizenegyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, SZÁSZ MÓDON.

(76. lap.)

Annak is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Az tyúkfíat vond fel, czövekeld meg, süsd meg, míg az sül, vöröshagymát hámozz hozzá, mikor fel akarod adni, megszagassad, s úgy ragd az tálban. Az vöröshagymát szélesen metéld reá. Eczettel őssd, s felül gyömbérrel is hintsd meg. Így, jó melegen add fel.

Tizenkettődik.

TYÚKFI RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint megmondottuk; az főzését is úgy műveld, mint mikor sóban szoktak főzni, mikor megfő. vedd ki az tálban, hadd hűljön meg. Tyikmonyból, lisztből csinálj radoczozt neki, mikor fel akarod adni az tyúkfíat, rántsd meg benne, keverd az radoczbán, s add fel jó melegen.

KUKREJTÉS TYÚK.

Süsd meg az tyúkot, s tegyed aztán egészben egy fazékban, s tölts malosát hozzá, s jó triczenetet, hadd száradjon be valamennyire: így sűrű májas színű leve leszen; fedd be, fűszerszámozd az mint az szükség kívánja, jó tehetséged szerint.

Más formája ennek. Süsd meg az tyúkot, mesd két hasonló részre, s rántsd meg. tölts édes bort hozzá, hints triczenetet reá, sáfrányozd meg, nem szükség kenyeret bele tenni, így el készül.

TYÚKOT FŐZNI.

Végý új mázos fazokat, vess sót egy marokkal az vízben, mikor felteszed az tyúkot, tégy bele gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot is egy keveset, hadd főjön lassan. Mikor félig megfőtt, szűrd le az levet, mosd ki az tyúkot meleg vízben, tedd aztán ismét az fazékba az tyúkot, az levét is megszűrven, reá töltsed, hányd le róla az tajtékját, had főjön lassan, így leszen jó leve.

LEMONYÁS LÉBEN VALÓ SÜLT TYÚK.

Végý lemonyát, rántsd meg az tyúkot vajban, tegyed egy fazékban, az kivétel után tölts hozzá tehénhús levet, bort, mindkét félét egyaránt, borsold meg jól, hagyjad főzni; ha megfőtt: mess lemonyából darabocskákat, az mint szoktak az retekéből metélni, tedd az levében, s tegyen egy avagy két forrást, kóstold meg, hogy igen édes ne legyen, hanem czirús szabású, add fel, s tedd reá az metélt lemonyát.

SÜLT TYÚKRA, AVAGY MADÁRRA VALÓ LÉ. (77. lap.)

Végý malosa szőlőt, szedd ki magvát, és apró tengeri szőlőt törd apróra egy mozsárkában; végý malosát, avagy jó édes bort reá, szűrd meg s nyomd ki egy tiszta ruha által: piros szabású leszen; hadd főjön egy tiszta fazokacskában, vond le az tyúkot, tegyed egy tálban, hints tricinetet reá, az levet, s rósavizet is tölts hozzá, tedd az tűzre mind tálastúl, mint egy tálbeli pépet, hadd melegüljön meg, de ne főjjön, mert elmegyen az ézi az fűszerszámnak: fahéjat is tölthetsz reá. Azután befedve vitesd az asztalra.

KAPPANT SÜTNI PAPIROSBAN.

Az szép kövér kappant hogy megmellyeszted, belit kiveted, czövekeld meg, vond fel az nyársra, az papirosat czérnával kössed az kappanhoz, azt szép távol süssed, hogy meg ne égessed az papirosat. Így papirosban egyebeket is megsüthetsz, mind borjú máját, de az borjú máját keményen meg kell spékelned, ha jól akarod sütni.

TYÚKFI ELVESZETT LÉVEL.

Az csontját szedd ki az nyakán, csinálj ilyen tölteléket neki. Vágj szalonnát, tyikmonyat petreselyem levéllel össze, gyömbérezd meg, mint annak az módja, sózzad meg, hogy az csontját kiszeded, az nyakán töltsd meg az töltelékkel, forrázd ki, azután abáljad meg, merj tehénhús levet reá, borsold meg, csináld meg az levét mint tiszta borssal valónak.

RÁNTOTT TYÚK.

Egy, avagy két tyúkot ránts meg vajban, tölts bort, tehénhúslevet hozzá egy fazékban, tegyed bele az tyúkot, hagyjad főni míg megfő, az levével penig egy reszelt semlyét, egy általszűrő edénnyel megszűrjed. Ezen levet töltsd az tyúkra, gyömbérezd, borsold meg jól, hogy az csipős legyen.

TYÚKFI TEJFELLEL.

Az tyúkfíat meg kell főzni vízben és meg kell abállani ismét meg kell főzni, édes tejet az szén mellé kell tenni, hogy megaludjon, meg kell szűrni, hogy meghűl, az tyikmonyat úgy kell bele verni, borsot, sáfránt, gyömbért kell bele vetni, habaró fával meg kell habarni, meg kell őrölni; az tyúkfíat, ha megfőtt, ki kell szedni szitára, az tejfel az tyikmonnyal együtt hogy megért, az széntül ki kell tenni, az tyúkfíat aztán bele kell vetni.

Következnek az halakból készült étek.

Elsőben az csukákról.

Első.

CSUKA SÓBAN, TORMÁVAL.

(78. lap.)

Nyárban, mihelyt az eleven csukát az kezedben adják, ne várd azt, hogy magától meghaljon, hanem mindjárt felvágjad s jég közé rakjad; téiben is az szerint, de ha akarod, téiben jég nélkül is meg lehet. Mikor az ideje, az levét tegyed fel, ha jó erős eczeted vagyon, két annyi legyen az víz mint az eczet, az savát is mint annak az módja, megadjad. Mikor fel akarod eresztetni, tedd az tűzhöz az levét, de ne hadd szinte felforrani, mikor szinte forróba lenne, akkor bocsásd reá az levet, s kékes legyen az leve. Mindenféle sóban főtt hallal így élj, holt halat sóban ne főzz, hanem ha az urad erőltet reá. Mikor fel akarod adni, az inassal az torma, ha megreszeltetted vagy mosárban megtörtetted, kis tálban tevé, eczetet tölts reá, az csuka mellett úgy add fel.

Második.

CSUKAFIAK SÓBAN FODORÍTVA.

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondám ide elől, csak hogy mikor az belit ki akarod vetni, az fodorításával így élj: az derekát az végső szárnyáig hasítsd alá, az hasát az feje felé fordítsd, mikor fordítani akarod, ne az háta felé, hanem az feje felé essék az farka, az fodorítás így esik szebben, az tálban is így helyezheted jobban, úgy erőlködjed főzni, hogy tisztességesen adjad fel, s tisztességet úgy vallhatsz vele.

Harmadik.

CSUKA ISPÉKKEL.

Annak is felbontásával úgy élj, s az főzésével is, mint megírtam. Az szalonnát koczka módon metéld meg, olvaszd meg tiszta edényben, de meg ne égesd; mikor megolvad, erős eczetet öss reá. ha felettébb erős borral megegyelétheted, mert az embernek az szája nehezen szenvedheti, úgy annyira, hogy talán nem is ehetik benne, az levét megborsold; hogy elkészéted, az húsát hogy feladod az tálban, öntsd nyakon vele.

Negyedik.

CSUKA ISPÉKKEL. BÜJTI MÓDON.

(79. lap.)

Ennek is felvágásával, főzésével szintén úgy élj, mint immár meghallottad, csak az levét így csináljad: az petreselyemgyökeret hasogasd meg, mikor immár tiszta vízben megfőzöd, szűrd le az levét, tölts eczetet reá, faolajat, petreselyem-levelet is vágj reá, ha vagyon, lemonyát is, megborsold, s úgy rakd az tálban az halra.

Ötödik.

CSUKA SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is szintén úgy élj főzésével, mint megmondtam. Mikor megfő, szedd ki tiszta helyre, hadd hűljön meg, rakd tiszta edényben, önts eczetet reá, ez megáll egy néhány napig, mikor fel akarod adni, meg lehet fel adhatod.

Hatodik.

CSUKA TÖRÖTT LÉVEL.

Az csukáját igen szépen meghámozd és hasítsd, rakd fel, sózd meg, hadd hassa meg jól az só; az gyomrát megtöltsed, az orra mellől vágj tölteni való húst, de csontos ne legyen; vágd meg azt erősen, az vérét is bele, az ki az orrján vagyon belől, azt megsáfrányozzad, borsoljad, nádmézeljed, gyömbérezzed, sózzad, isztán apró szőlőt is hints belé, mikor megakarod tölteni, az gyomrát szépen megmossad, s úgy töltsd az tölteléket belé, az

végét vagy megczövekeld, vagy megkössed, hogy belőle ki ne menjen, tiszta forró vízben az gyomrát forrázd ki s tegyed az csukához. Az levét így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, forrázd fel, arra hányj vöröshagymát бүвөн, egy, avagy két fejér czipót az húsához képest, az mennyi elegendő legyen. Ezt főzzed igen erősen, hogy az szitán általverhessed ; petreselyem-gyükeret hasogass meg, czérnával kösd egyben, fél vagy egy óráig hadd főjön az levében. Az össze kötött petreselyem-gyükeret, mikor az szitán által akarod verni, vond ki az levéből, mikor fel akarod eresztetni, az csukát két avagy három vízből rakd tiszta fazékban, az gyomrát felyúl hagyjad, fejét, farkát, máját, hogy az feladásban ne vesződjél vele ; az szűrt levét töltsd reá, az egyben kötött petreselyem-gyükeret tegyed reá, tegyed az tűz hátára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd s az tűznél ropogtasd meg, de gyakran az szító vason megrántogasd, hogy meg ne ragadjon, mikor fel akarod adni, fejét, farkát szedd ki először, rakd az tálban. Mikor immár mind az konczokat az tálban rakod, az gyomrát kerekdedenként [metéld reá, az összevont petreselymet is hintsd reá, mint annak az módja.

Hetedik.

CSUKA TISZTA BORSSAL.

(80. lap.

Ennek is az tisztításával úgy élj, mint törött léről megmondám. Ennek levét forrald fel, mess vöröshagymát бүвөн reá, petreselyem-gyükeret hasogass reá, mikor fel akarod eresztetni, az hátát ennek is úgy kimesse, mint most megmondám, az levét töltsd reá, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg ; ha faolajod nincsen, pecz olajat tölts reá, ha бүйт nap nincsen, vajjal is meg lehet, savát megadjad, ha öreg az csuka, orrját is vehedd, annyival az koncz szaporodik.

Nyolczadik.

CSUKA MEGIS TISZTA BORSSAL, JÓ KÁPOSZTALÉBEN.

Ennek is az húsával szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam. Hagymáját, petreselymét szintén úgy megmosd, de tiszta vízbe főzd meg először. Hogy immár az hagymája, petreselyme

megfő, szűrd el az levét róla, tölts káposztalevet reá, az húsát mosd tiszta fazékban, az levét őrösd reá, akár vajjal, akár olajjal főzzed, borsold, gyömbérezd meg. Az hagymát, petrezselymet azért szokták reá metszeni, mert csak az káposzta lében nehezen fő meg.

Kilenczedik.

CSUKA OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTALÉBEN, HÉJÁBAN.

Az szózásával, mint immár megmondottam, szintén úgy élj, mint az sóba főttel, de meg ne vakarjad, az jó káposztalevet forrázd meg, mess vöröshagymát hosszán, rántsd meg akármely féle olajban, mikor fel akarod erősíteni, mosd az káposztalében, az olajban rántott hagymát burítsd reá, sáfrányozd, borsold, kicseny gyömbért is vess belé, mikor aztán ideje, add fel szépen.

Tizedik.

CSUKA SÁRGA LENGYEL LÉVEL.

Ennek is vakarásával úgy élj, az besózásával, mint az törött lével megmondtam, az levét is úgy tegyed fel, csakhogy cipót, petreselymet ne hányj reá, hagymát, almát hányj reá, azt is felforrázzad, hogy az szítán általverhesd. Az levét tedd fel az tűz hátára, jó bort tölts bele, nádmézet is vess bele, az mennyire elegendendő leszen, sáfrányozd, borsold, fahéjazz meg, apró szőlőt, lemonyát is hányj reá, az sóból mosd ki, rakd tiszta fazékban, szűrd reá az levet, főzzed, s mikor megfő, úri módon add fel, mert böcsüllött étek.

Tizenegyedik.

CSUKA LENGYEL FEHÉR LÉVEL.

Annak is az húsának bontását, besózását úgy míveld, az levét is úgy csináld meg, az vöröshagymát bővön vágd meg, felét faolajban rántsd meg, felét az levének hadd meg, eleven borsot is hányj reá, az sóból mikor kimosod az halat, az megfőtt hagymát burítsd az nyakában, abban az lében ropogtasd meg az tűz hátán, vedd le onnét, borsold, gyömbérezd meg. Mikor fel akarod adni, annak elődeden, az faolajban rántott hagymát is bu-

rítsd nyakában, ropogtasd meg egy kevéssé, így add fel aztán. Jó sűrű legyen az hagymától az leve.

Tizenkettődik.

CSUKA SZÜRKE LÉVEL.

(81. lap.)

Ennek is az besózásával szintén akképen élj, hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet fel, vereshagymát, ha megvágod s úgy veted bele is, nem árt, petreselyem gyökeret is hasogass-reá; mikor fel akarod eresztetni, mosd ki tiszta fazékban, töltsd reá az levét és bővön faolajat is, ecsetezd, borsold, gyömbérezd, kicsiny szerezsendió virágot is vethetsz reá; tedd fel az tűz hátára, ropogtasd meg keményen rajta, hogy sűrű legyen az leve, savát is add meg, gyomra, mája rajta legyen, így készítsd el, mikor immár ideje, add fel.

Tizenharmadik.

CSUKA RÁTVA.

Ennek is felbontásával, besózásával a szerint élj. Mikor meg akarod rátani, mosd ki az sóból, és keverd lisztben, de vajad legyen az tűznél, az serpenyőben úgy hányd az lisztes csukát az hév vajba, de ha hidegen hányod bele, csak tajtézkik az vaj, s nem is rátódik azzal szépen; mikor megrátod, aztán akármi levet akarsz, csinálhatsz, hídra rakjad, szárazon is feladhatod.

Tizennegyedik.

CSUKA PÁSTÉTOMMAL.

Az csukát szépen hámozd meg avagy vakard meg. Az belit kivessed, megsózzad, az rostélyon hirtelen pirítsd meg az két oldalát, úgy hogy csak az bőre legyen piros; mert ha ugyan megsütöd, nem leszen jó. Hogy megpirúl, vedd tiszta edényben, kend meg vajjal, borsold, székfűvezd meg; az tésztáját gyúrd meg keményen, mint az pástétomnak való tésztát szokták meggyúrni, az nyújtó fával megnyujthatod az tésztát, takard bele az tésztában az csukát, az száját az pástétomnak az vizes kezedd meg-kenjed, hogy az fedele inkább hozzá ragadjon, nyomogasd össze

köröl, szedd be az káróját, ékesítsd meg fejét, farkát, szárnyait, mint az módja.

Tizenötödik.

FOKHAGYMÁS CSUKA.

Szépen az fokhagymát megtörjed, eczetben tegyed, borsot, száfránt, mézet belé; meg kell melegíteni, az halat tálban kell tenni, meg kell önteni az lével. Így immár ebből fű éték leszen. Mikor az urad kívánja, feladhatod.

Tizenhatodik.

CSUKA HIDEGGE, SÜLLŐ LÉVEL.

(82. lap.)

Ennek is tisztításával, besózásával úgy élj, mint feljebb meghallottad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hányj vöröshagymát egészen reá, még az húsában is vess egy konczt belé, hogy inkább megaludjék; mikor az hagyma megfő, az darab csuka is megfő benne, az sóból mosd ki az csukát, szitán általszűröd az levet. Mikor megfő, szedd ki tálban az húsát, az levet töresd erősen egy habaró fával, őss eczetet reá, hadd fejezérte meg. Az sertéje tollában végy ki, az koncokat ékesítsd meg vele; ha nyárban csinálod, jégben tegyed s úgy szűröd reá az levet, az leve bűvön legyen, mert úgy szép az hideg éték. Ha viza hójagod vagyon, vess kicsit bele, az magáét is, mikor megszűröd az levet. Mikor feladod, vágj vöröshagymát felyül reá, úgy add fel.

Tizenhetedik.

CSUKA SZEKFÜVES LÉVEL.

Ennek is testének besózásával, mint az többinek, úgy élj. Az rántásával is úgy élj, mint ide elől megírtuk. Mikor megölöd, az vérében eczetben is végy, hogy meghámozod avagy vakarod, gyakd meg az farkán felyül való izeit, abból erősen verd ki. Az levét így csináld: arra az veres eczetre bort tölts, fekete czipót is hányj reá, mézet, tiszta vizet is. Ha tiszta borban főzöd, annál jobb, forrázd fel. Az szitán verd által, de igen sűrű ne legyen Vágj almát, apró szőlőt is hányj reá, borsold, gyömbérezd, szekfüvezd meg, az állát főzd meg az levében. Mikor fel akarod adni

az rátott csukát rakd az levében, ropogtasd meg az tűz hátán, minden eszközét add meg igazán s úgy add fel; ha akarod hidra is rakhatod, csakhogy alatta legyen az székfüves lé.

Tizennyolczadik.

CSUKA SÜTVE, FELE SÓBAN FÖVE.

Hámozd meg az csukát, az belit vedd ki, az hámozott felét sózd meg, az hámozatlan felére szabj annyi vásznat, mennyi az hosszasa és szélessége; az hámozatlan felével tedd az rostélyra, az vásznat mártsd eczetben, s terítsd az hámozatlan felére; mellette jó erős eczet legyen, főjön; tiszta ruhát köss egy kis fára, had álljon sóban főtt lében, s minduntalan öntözzed az vásznas felét az csukának, alól is süljön szép lassan. Így az alsónak melegségétől s az forró sóban főtt, az felső is megfő; mikor elkészül, valami levet akarsz reá csinálni, meg lehet.

Tizenkilenczedik.

CSUKA SÜTVE.

(83. lap.)

Hámozd meg igen szépen a csukát, vagy vakard meg. Az nyakánál az bűrit kerekéts meg, nyúzd meg szakadás nélkül az csukának a háta gerinczin két felől az temérdek húst, szedd le mind az hátulsó sertejéig, abból az húsból szedd ki amaz szálkás csontokat; vágd meg azt az húst erősen, petreselyem leveleskét is vágj bele, faolajozd meg, nádmézeld, borsold, apró szőlőt is hányj reá; az tölteléket, az hun kiszeded, az helyében tölts, az bűrit ismét reá vond, az nyaka alatt vond fel, az tölteléket is megsózzad, kívül szépen újjal is megcsinálhadd. Hús evő embernek rostélyon aztán süsd meg, szépen levet is csinálj neki, ha kedved tartja, mikor fel akarod adni, az czérnát az nyakáról leoldjad, az kivel felvarrottad.

Huszdik.

CSUKA SÜTVE HÉJÁBAN.

Mosd meg szépen az csukát, az belit vedd ki, sózzad meg tegyed az rostélyra. Hogy megmelegül, hánd el az héját rúla, hintsd meg az testét sóval szép vékonyan, az másik felével is úgy

cseleküdjél. Ezt úgy süsd meg, levet alá. Az mint akarod, úgy add fel.

Huszonegyedik.

CSUKA ISPINÁCZCZAL.

Ennek is húsának besózásával úgy élj. Az levet tedd fel, faolajban rántsd meg, vöröshagymát reá. Az spinácztot szépen szedjed meg, metéld meg, s fonnyazd ki, mosd meg kétszer avagy háromszor az tálban; az halat mosd ki az sóból, rakd tiszta fazékban s hintsd reá az spinácztot, egész szem borsot is vess az levében, kicsény szerecsendió virágot is, hadd főjön, burétsd aztán az levet az csukára.

Huszonkettődik.

CSUKA, KIT PRUCZ CSUKÁNAK HÍNAK, TORMÁVAL.

Vágd fel, tedd fel, sózd meg, mikor fel akarod adni, reszelt, vagy törött tormád készen legyen. Így immár az eczetes tormával öntsd meg, s add fel.

Huszonharmadik.

CSUKA SÓS, KI ORSZÁGUNKBAN TEREM.

Azt is mikor tormával főzöd, ugyan úgy élj vele, az mint megmondottuk.

Huszonnegyedik.

FOKHAGYMÁVAL ASSZÚ CSUKA.

Ezt is mosd meg, vágd fel, sózd meg, az fokhagymát fokonyként hámozd meg, törd meg, eczetet reá, s az tálban összd meg vele.

Huszonötödik.

ISMÉT ASSZÚ CSUKA TISZTA VIZBEN.

Az mint megmondtam, szintén úgy főzd meg, mikor feladod az tálban, szélesen mess vöröshagymát reá, s eczettel összd meg.

Huszonhatodik.

CSUKA STOKFIS MÓDJÁRA ÉDES TEJBE AVAGY TEJFELLEL.

(84. lap.)

Ehhez öreg csuka kell. Az mint szokták, az belit vedd ki, s ő magát vágd fel, sós vízben forrázd ki; de ne hagyd szintén megfőni, szűrd el azt az levét, tölts hideg vizet reá, az héját hánd el rúlla, az húsát tépegesd meg szépen, az szálkás csontját hánd ki belőle, szűrj tiszta forralt tejet reá, vagy igen jó tejfelt, vöröshagymát hosszan mess és ránts meg reá, vedd ki az tűztől, hogy meghűljön az vaj, össd az csukára annak utánna, ha forrón öntöd reá, megsugorítja az tejet. Ezt sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg, együtt főjön az fűszerszámmal, és mikor ideje, add fel.

Huszonhetedik.

CSUKA BÉLNEK AZ TÖLTÉSE.

Mikor nagy, öreg csukád vagy, vedd ki az belit, mosd meg szépen, s felfűván valami csövecskével, végy aztán egy darabot az csukából, az mennyit arányasz elégségesnek lenni töltéknek, tegyed egy keves ideig eczetben; azután szalonnát is hozzá vevén, vagdald meg jól, ha új az szalonna, sózzad meg, édes fűszerszámmal és apróra törött szekfűvel add meg az ézit; töltsd meg ezzel az csuka belit, kösd be. Immár egy fazokacsakában annyi bort, mennyi vizet töltvén, de teli, befüdvén, hadd főjön, az az lé az béltől elég kövér leszen; meggyömbérezvén, eczetet is beléje töltvén, midőn az csuka megfőtt, metéld meg az megfőtt bélt, mint lemonyát avagy retket, s rakd felyül a csukára. Ennek az levében kövér disznó bélt is, így megtölthetni.

Huszonnyolczadik.

HALRA VALÓ ÉDES SUFFA.

Végy jó mézes kalácsot, reszeld meg, hogy olyan legyen, mint az liszt, végy benne az mennyi szükséges; vajat melegítvén, de nem felettébb sokat, rostély (így) meg benne; tölts jó bort hozzá, fahéjat s nádmézet eleget hints, azután az mikor fel akarod adni, nádmézet reá.

Huszonkilenczedik.

HAL IKRÁBÓL VALÓ FÁNK.

Csukának az ikráját tálban szárasztván, s jó borsóból csinált lével aztán által törvén, dagasztasz olyan tésztát belőle, bort töltvén hozzá, mint fodorgatott fánknek valót. Megsózzad, hogy sűrű ne legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, s rántsd meg vajban, mint egyébkor az fodorgatott fánkot. Potykából is ez szerint. Annak is az ikráját megszárasztván, meg lehet, de azt mosárban meg kell törnöd, s több bort hozzá, hogysem mint borsólevet, szerszámát is az szerint, de ez nem betegnek való.

Harminczadik.

LENGYEL MÓDON CSUKA.

(85. lap.)

Vöröshagymát bővön, vízben jó lágyan meg kell forrasztani, azonközben piríts vagy két szelet fejer kenyeret, a mennyi elégséges, tegyed jó borban, midőn immár lágy, és az hagyma is megfőtt, szűrő edényben az levet szürd le, kit az kenyérrel, borral jól általtörvén, ű magát az csukát eczetben főzzed, mint egyébkor, kitöltvén aztán az levét az csukának, tegyed hozzá, az általtörött hagymát, bort, az mennyi szükséges, reá metélj petreselymet, édes fűszerszámot pedig nem szűkőn, de jól megmorsold, szerezsendió virágot, malosa szőlőt galgantot, hogy az ézi kitesék mindeniknek, sós metélt lemonyát is, ha szerit teheted, só nélkül is jó, meleg, tiszta irós vaját, mennyi szükséges, nádmézet pedig keveset, hadd főni így jól. Pisztrángot, herenget így főzhetsz potykát is, de azt borban. Mikor immár félig megfőtt az általtörött szerszámot tegyed bele.

Az posárokról következők rend szerint.

Első.

ÖREG POSÁR SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondám az csukák között, felvágásával, főzésével, feladásával is. Tisztán s jó móddal.

Második.

POSÁR ÉG LÉVEL HIDEGGE.

Ennek az kopoltójából minden rútságot kitisztáts, igen szépen meghámozzad, az hátáról meghasítsad, felvágjad, s megsózzad. Az levet így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, egészen vöröshagymát és almát hányj reá, tiszta ruhácskában eleven borsot is köss, töretlen gyömbért. Azt mind addig főzd, valamig fel akarod eresztetni. Mikor látod, hogy almája, hagymája megfőtt az halat rakd ki tiszta fazékban, mosogasd meg az sótól, szítán az levét szűrd által az posárra. Mézeld, ecsetezd meg. Az gyömbért is, ki az levében főtt meg, az borsot is, az ki ugyanott megfőtt az ruhácskában, tegyed az húsa közé, kicsiny bort is tölts reá, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főzd meg. Mikor immár mindezeket helyére főzöd, rakd az tálban az húsát, az levet, mint annak az módja, szűrd reá, az mely bors, gyömbér benne főtt, tegyed az tál szélire, mikor fel akarod adni, metéld meg szép aprón, hintsd meg az hideg étket vele.

Harmadik.

POSÁR HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

(86. lap.)

Ezzel az hallal is úgy élj, hámozásával, felvágásával, mint megmondtam. Az levet tedd az tűzhöz, egészen vöröshagymát

belé, az hólyagát is vesd bele, hogy inkább megaludjék, mikor az hagymája megfő, tiszta fazékban mosd ki az halat, szűrd le az levet, főzd meg szépen, savát add meg, szedd ki tálban az halat, az fokhagymát törd meg erősen, az levet jól meghűltsed, hogy az fokhagymának az erejét el ne vehesse, az fokhagymát keverd az levében, szűrd az tálban az halra, az fokhagymát az kezedd is reá facsarjad.

Negyedik.

POSÁR SAKVÁSZONNAL.

Ezzel is úgy cseleküdjél, ha öregecske, orrját is vegyed, azt is gyengén megsózzad, az füstre tegyed fel, az káposztáját igen szép aprón metéld meg, az ikráját is köziben elegytsed, ha vagon. Az káposztát tegyed fel, erőssen hadd főjön, ha olajod vagon bűvön, vöröshagymát ránts reá, sáfrányozd, borsold meg, ha megfőtt az káposzta, az halat mosd ki az sóból, csináld össze az káposztával, főzzed együtt, az orrját süsd meg, mikor feladod, azt is tegyed felyül reá.

Ötödik.

POSÁR TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Húsának feltisztításával, felvágásával, besózásával úgy élj, mint eddig megmondottuk. Tiszta vizet tégy fel az levének, mikor felforr, mess hagymát reá hosszan, petreselyem gyökeret is hasogass reá, ha az posár ikrás, az ikráját tegyed az levében, ha penig öreg, orrját vegyed, mert az koncz szaporodik vele, mikor az főzésnek ideje leszen, borsold, gyömbérezd, olajozd s ropogtasd meg az tűz hátán, hadd sugorodjék az leve, de az gyömbér az borsnál valamivel több legyen, ha faolajod, avagy pecz olajod nem leszen, vajjal is megfőzheted.

Hatodik.

POSÁR KÁPOSZTA LÉBEN TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, csakhogy ennek az petreselymét s hagymáját vízben főzzed meg, ezekről szűrd le az levet, s tölts káposzta levet reá, borsold, gyömbérezd, faolajozd meg.

Hetedik.

POSÁR OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTA LÉBEN. (87. lap.)

Ugyanúgy élj ezzel is, csakhogy ennek az hagymáját, petre-selymét pecz olajban rántsd meg, mikor megrántod, az halat mosd ki az sóból, burétsd reá az megrántott hagymát, sáfrá-nyozd, borsold, gyömbérezd meg.

Nyolczadik.

POSÁR SZÁRAZ OLAJOS LÉVEL, AVAGY SZIVÚLT POSÁR.

Ha sós az szivúlt posár, metéld aprón, mint az két újjad hosszasága, szélessége is annyi legyen, egynehány meleg vízben mosd ki, had vízben addig, míg az levét megcsinálod, hadd vonja az savát, az levét így csináld. Vöröshagymát, almát vágj össze szép aprón, mint az éles lének szokták, az vízből mosd ki az halat, tölts bort reá, metéld meg, apró szőlőt, malosa szőlőt is hányj reá; faolajat is öss belé, főzd meg ezekkel együtt szépen. Mikor fel akarod adni, kenyeret szeless alája, mint az túrós éteknek.

Kilenczedik.

ASSZÚ POSÁR TORMÁVAL.

Megtanálod az csukák között, mint kell megfőznöd.

Tizedik.

ASSZÚ POSÁR VÖRÖS HAGYMÁVAL.

Ugyanott azt is feltanálod kevés munkával.

Tizenegyedik.

POSÁR MAGA VÉRÉVEL SZEKFÜVES LÉVEL.

Ezt is megtanálod az csukák között.

Tizenkettődik.

POSÁR HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Ezzel is az szerint élj, mint ide elől megírtam.

Tizenharmadik.

POSÁR MELEGEN ÉLES LÉVEL.

Ennek is szerszámát az csukák között feltanálod.

Tizennegyedik.

POSÁR RÁNTVA.

Levet csinálhatsz alá valamineműt akarsz, szárazon is jó.

Tizenötödik.

POSÁR PÁSTÉTOMBAN.

Megírtam ide elől az csukák között, mint kelljen vele élni. Az festéke felől is tudnék írni, micsoda színt kell adni ennek az pástétomnak, mikor sütöd, de Erdélyben vele nem élnek, fel sem tanálnád azt az festéket. Másik, hogy az urak drágálanák is.

Tizenhatodik.

POSÁR SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint az több sütni való halakkal, levet is, az mineműt szeretsz, csinálhatsz alája.

Tizenhetedik.

POSÁR SÜTVE, NÉMET MÓDON.

(88. lap.)

Az posárt szépen mosd meg, de meg ne vakard, kopoltóját szépen kitisztítsad, az hátáról hasítsd meg, belit, ikráját, hójagát kivegyed, az vérét ki ne mossad, hanem meghintsed sóval mind kívöl-belül, az héjas felével tegyed az rostélyra, de ennek megsütésével hamar bánjál, hogy megmelegül az rostélyon, fordítsd az másik oldalára, hányd el róla az haját, sózd meg az testét, honnét az haját elhányod.

Tizennyolczadik.

ASSZÚ POSÁR FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is megírtam ide elől az csukák között. Nem szükséges hát szót szaporítanunk.

Az ezompókról következnek.

Első.

CZOMPÓ SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is az megfőzésével szintén úgy élj, mint az egyéb halaknak.

Második.

CZOMPÓ SÓBAN, HIDEGEN, DIÓ SÁSÁT ALÁJA.

Ennek is az főzése szintén úgy legyen, csakhogy meghűljön mikor fel akarod adni, hidat csinálj, az dió sását tedd az tálban.

Harmadik.

CZOMPÓ HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az czompót megmellyezd az mint szoktak vele élni, hogy megmellyeszted, hasítsd meg az hátáról, vágd fel, sózd meg, az levét így csináld szintén, az mint az posárok közt.

Negyedik.

CZOMPÓ KAP LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Ha egyéb halad szükön vagyon, azzal is úgy élj, mint ide elől megvagyon írva.

Ötödik.

CZOMPÓ PÁSTÉTOMBAN.

Ha egyéb halaid nincsennek az szükségnek idején, kénytelen vagy ahhoz nyulnod, a mi vagyon.

Hatodik.

CZOMPÓ RÁNTVA FAOLAJBAN.

Ennek is mellyesztésével, besózásával, megrántásával szintén úgy élj, mint megírtam, fokhagymás borsport csinálj neki. Mikor feladod, akkor öntsd meg vele. Ezzel mi magyarok nem igen élünk.

Hetedik.

CZOMPÓ HALAT FŐZNI.

Mesd fel és vedd ki az belit, tölts forralt vizet reá, hogy el menjen az nyála, az kis haját is így kell elhánynod, így megtisztítván, mesd két felé, mint az potykát, mosd meg szépen, fűképen belől, az mint szoktunk bánni vele, főzd meg elsőben vízben, míg félig beszárad az víz, töltsd ki az vizet, bort helyében; hadd főni újonnan, tégy semlye lisztet belé, attól megsűrűdik az leve, nádmézeld, sáfrányozd, fűszerszámozd meg. Angolnát is szintén így.

Tokokról következnek.

Első.

TOK SÓBAN, MELEGEN.

(89. lap.)

Az vizák között megtanálod, miképen kellessék ezt is megfőznöd.

Második.

TOK KOCSONYÁVAL.

Ezzel is úgy élj az főzésével, mint az vizával.

Harmadik.

TOK TISZTA BORSSAL.

Ezt is ugyanott feltanálod.

Negyedik.

TOK ÉLES LÉVEL.

Ezzel is hasonlóképen.

Ötödik.

TOK PÁSTÉTOMBAN.

Ezzel is, mint az vizával szoktak élni, úgy élj.

Hatodik.

TOK SÜTVE, LEVET ALÁ.

Megtanálod ennek formáját ide feljebb.

Hetedik.

SZÁRAZ TOK FOKHAGYMÁVAL.

Az vizák között feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Nyolczadik.

SZÁRAZ TOK TISZTA VÍZBEN, VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Ugyanott ezt is feltanálod.

Kilenczedik.

SZÁRAZ TOK OLAJOS LÉVEL.

Az olajos lé háromféle. Egyik káposzta léből áll, az másik vízből, olajból, eczetből, hagymából csak. Az harmadik borból, faolajból, mézből, apró szőlőből, almából, hagymából, kapornából. Az száraz tokot mint szokták főzni, megtanálod az vizák között.

Tizedik.

SZÁRAZ TOK SZEKFÜVES LÉVEL.

Az szekfüves levet is szintén úgy főzd, mint az vizák között meg vagyon írva.

Tizenegyedik.

SZÁRAZ TOK GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Akár nyers, akár száraz, szintén úgy, mint az vizát.

Tizenkettődik.

TOK HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Azt is úgy teheted hideggé, mint az több éles lével való étkeket szokták.

Az vizákról következnek immár.

Első.

VIZA ZÖLD LÉVEL.

(90. lap.)

Megtanálod az harcsák között. Ez inkább illik az új halhoz, hogynem mint szárazhoz.

Második.

VIZA TISZTA BORSSAL.

Ha sós az viza, egy éjjel s egy nap vízben áztassad, mikor meg akarod főzni, szépen megmetéljed, tiszta vízben kiforrázzad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hagymát mess vékonyan reá, petreselyem gyökeret is hasogass reá. Mikor ideje, ereszd fel, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

VIZA GYOMOR TISZTA BORSSAL.

Ennek is az főzésével, leve megcsinálásával szintén úgy élj. Az viza gyomrot kiforrázd erősen mind belestül, az ki arra való leszen, szűrd el az levét, meghasogasd, hogy minden rútsága ki-menjen belőle. Ezt az gyomrot megmetéljed, mint az tehéngyomrot, megsózzad, mikor főzni akarod, kimosd az sóból, úgy ereszd az levében. Az vizának az porczogójában is legyen közöttte. Ennek az gyomrát jól megfőzzed, mert veszen annyi főzést fel, mint valami gyermekded bárányhús.

Negyedik.

VIZA VIZA LÉVEL.

Ennek is az husának elkészítésével szintén úgy élj, mint megmondám vagy sós, vagy új leszen, az levét így csináld. Bor-

ban hányj fejer czipót, forrázd meg, szitán verd által, mikor fel akarod eresztetni, az levét mézeld meg. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mess almát szélesen reá, apró szőlőt, mandolát is hányj reá. Ezt az húsával elegy főzzed szépen.

Ötödik.

VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Ennek az levét az szerint csináld, mint megmondottam, csak hogy az levében körtvélt piríts, s meg is cifrázd, almát mess hosszan reá. Mondolát, malosa szőlőt is hányj reá. Mikor el akarod eresztetni az húsát, mosd ki az sóból, mézeld, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az eczetjét pedig el ne felejtse. Ezt ilyen szerszámokkal főzzed.

Hatodik.

VIZA ÉLES LÉVEL.

(91. lap.)

Ennek is az húsával szintén úgy élj, mint az megnevezett helyen megmondottam. Egy fazékban tiszta vizet tégy az tűzhöz, almát, hagymát bővön szép aprón megvágj. Mikor almája s hagymája megfő, az sóból mosd ki az halat, az levet vedd ki az tűztől, mézeld, eczetezd, borsold meg, úgy rakd be az húsát az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, ha leszen, lemonsnyát is hányj reá. Ezt, mennél erősebben lehet, főzzed. Az régi mesterek azt tartották, mikor az tűz hátán robog, kifut az leve, tehát nem volt igazán megadva az szerszáma. De erre magadat ne bízd, hanem gyakran meglátogasd.

Hetedik.

VIZA PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is úgy csináld pástétomban, mint ide elől megírtam az több halak között, ott megtanálod.

Nyolczadik.

VIZA ASSZÚ AVAGY SÓS FOKHAGYMÁVAL.

Az vizáját meleg vízben egynehányszor mosd ki, az húsát főzzed erősen. Mikor fel akarod adni, az fokhagymáját hámozd

meg, törd meg erősen, arra eczetet, ha erős az eczet, az viza levével megsaporítsad, az tálban rakd ki szépen az húsát, úgy ösd meg az fokhagymával.

Kilenczedik.

VIZA OLAJOS LÉVEL.

De újjonta ha nem jó ezzel főzni, hanem az mely száraz, igen szép aprón és hosszacskákon metéld meg az száraz vizát, rakd hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, almát, hagymát is aprón reá vágj, apró szőlőt köziben, kapornát is nem árt, megmetéljed, faolajat is tölts belé, ezekkel együtt főzd egyben erősen mint annak az módja. Mikor föladed, az tálban szeltet tétess, mint egy leves kenyér. Ezzel így élj.

Tizedik.

VIZA SÜTVE, LEVET ALÁ.

Az minemű levet akarsz csinálni alája, mind hozzá illik, de az sós viza nem igen jó sütve, hanem ha azt is megáztatod igen szépen, úgy meg lehet. Mikor az vizát fel akarod bontani, az orrját felveszed, kétfelől az porczogóját is fel kell venni, az porczogó alól is kétfelől, két szivatot felvehetsz az husában, ha többet akarsz is, meg lehet. Ezt az két szivót vissza tegyed az füstre, had száradjon. Ez az viza jó sütni, mikor az szükség kívánja, az több testében is megsüthetsz, s felcsinálhatsz alája. Ugyanezen szivúlt vizában, ha meg akarsz főzni, meg lehet.

Tizenegyedik.

VIZA KOCSONYA.

(92. lap.)

Az mint megmondottam, hogy az orrját ki kell venni az vizának, ha öreg az viza, tehát az orrját mind végig ketté hasítsad, azt egy elő arasnyi koncokban vágjad, keresztül meg is czövekeljed, hogy az só az czövek mellett inkább meghassa az nagy húst. Ezt ha nyárban akarod csinálni, jeges vízben tartsad, mind az meddig főzni akarod. Ha télben jég nélkül is meg lehet, csak hideg vízben tartsad. Mikor meg akarod főzni, úgy tiszta ónas kondérban, mossad ki abból az vízből, arra tölts vizet s

eczetet, sőt keveset, sállját is köziben, azért öss most erre kevés eczetet, hogy azután is eczetben kell raknod. Ezekkel együtt aztán főzd helyére ; de úgy főzzed, hogy az levéből egészen szedhessed ki az koncokat. Az sava igazán meglegyen. Mikor kiszeded, tiszta asztalra tegyed, s meg hagyjad hűlni. Mikor el akarod rakni, tiszta désában, avagy annak való edényben, akkor is sállját rakj köziben, kömént, avagy majoránnát, az levét úgy csináljad. Bort, eczetet elegyéts össze, ha arányzod, hogy az húsát az eczet meg nem hatotta volna, mikor főzöd, azt az levet is megeczeteheted, hogy meghassa az kocsonyát, de megsózzad ezt az levet kevésbé. Mikor fel akarod adni, egy-egy koncot tégy egy kis tálban, rósa, avagy malozsa eczetet öss reá, úgy add fel.

Tizenkettődik.

VIZA AZ MELY ÚJ, SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam itt az kocsonyánál, csak hogy ennek az koncát olyan nagyokban ne vágd, ezt melegen kell feladnod. Tormás mustot is vihetnek fel mellette ; mikor főzöd, eczet is több kell ennek az levében.

Tizenharmadik.

VIZA IKRA NYERSEN.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megcsinálni, az mely hús az ikra között szokott lenni, kitisztítsd körüle, vörös hagymát szép aprón vágj köziben az ikrának, közembernek mind hústól összevágthatod az vörös hagymával.

Tizennegyedik.

VIZA IKRA FÖVE, MAGYAR MÓDON.

Az ikrát, vörös hagymát vágd össze fehér cipó béllel, tiszta fazékban vizet tölts fel az tűzhöz, forrjon erősen. Mikor fel akarod eresztetni, egyik kezeden kanál legyen, keverjed, mert megragad s megbűzhössik. Ez aztán, hogy felforr, szépen össze meggyen, főzzed az míg kell, az savát is meglássad miképen leszén. Mikor fel akarod adni, rostás kalánnal szedd ki, hogy semmi leve ne maradjon, hanem tiszta eczetet tölts reá.

Tizenötödik.

VIZA IKRA FŐVE, OLÁH AVAGY RÁCZ MÓDON.

Az levet tegyed fel tiszta vízbe, ikrát vöröshagymával vágd össze, ereszd fel az levében, az mint ide elől is megmondám, azt mikor főzöd, ecsetezd meg, faolajat, borsot belé. Immár így add fel.

Tizenhatodik.

VIZA ISPINÁCZCZAL.

(93. lap.)

Szintén úgy főzzed ezt is ispinácczal, mint ide elől meg vagyon írva az több halak között.

Tizenhetedik.

VIZA BORSÓVAL.

Ezt is szintén úgy főzzed meg borsóval, mint szintén hússal szoktad megfőzni.

Tizennyolczadik.

VIZA SÓS KÁPOSZTÁVAL.

Ezt is mint szintén az hússal szoktad úgy legyen.

Tizenkilencedik.

VIZA LENCSEVEL.

Ezt is az szerint főzzed, az mint szoktad.

Huszdik.

VIZA RÉPÁVAL.

Ez étkekkel itt az mi országunkban nem szoktanak élni, egyéb kövér halakat is az idegeny nemzetek ezekkel meg szoktak főzni, mint mi az hússal. Én magam is eleget főztem így.

Az harcsákból készült éteknek nemek.

Első.

HARCSA SÓBAN.

Ezt is az szerint főzd meg, mint az felső sóban főttek között megtanálod.

Második.

HARCSA FARK, SÜTVE MELEGEN.

Ehhez az sültből az minemű levet akarsz csinálni, meg lehet. Ha hidegen akard feladni kaporban avagy majorannában takarjad, de meleg legyen, mikor betakarod az harcsa farkot, hogy az szaga általverje, s abban hűljön meg. Az harcsa farkban egy annyi nyársot csinálj, mint ő maga, mert az rostélyon felhorgad így s nem illik.

Harmadik.

HARCSA TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megjelentettük, immár az posárok között.

Negyedik.

HARCSA KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL. (94. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az posárok között megírtam, de az ikráját bele ne csináld, mert mi azzal nem szoktunk élni.

Ötödik.

HARCSA GYOMOR, MÁJ, TISZTA BORSSAL, AZ KI ÖREG.

Ezt is szintén úgy főzd, mint ide elől megmondtam. Az gyomrot, májat kiforrázd, az rútságából kitisztítsad, megmetéld az gyomrot szép hosszan, mint az tehénbél meg szokták metélni, az máját is az szerint. Megsózzad, hadd hassa, míg fel akard

ereszteni, az sóból mosd ki, rakd az levében, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, petreselyem gyökeret is hasogass reá. Ezt jól megfőzzed, mert nagyobb fővést veszen fel az több tésztánál, savát is megadjad.

Hatodik.

HARCSA ÉLES LÉVEL MELEGEN.

Az mint ide elől megírtam, az több halak között megtanálod mint kell főzni, hideggé elteheted, ha egyéb halat nem kapsz az szükségnek idején.

Hetedik.

HARCSA OLAJOS LÉVEL SÁRGÁN.

Ezt is megtanálod az csukák közt, mint kell főzni, nem kell sokat szólnunk, hanem csak az propositum szerint.

Nyolczadik.

HARCSA KOCSONYA.

Mint az sóban főttet szokták, szintén úgy főzzed, de az levét szintén annyira meg ne eczetezzed. Mikor immár megfőtt, rakd tiszta edényben avagy asztalra, had hűljön meg. Hogy meghűl, rakd oly edényben, hogy eczetet tölthess reája. Ha feletöbb erős az eczet, borral avagy vízzel megegyelés, mert mind megeszi az húsát; ha sállád vagy tárkonyod vagy, azt is rakhatsz köziben. Mikor feladod, tiszta eczetet tölts reá az tálban.

Kilenczedik.

HARCSA ZÖLD LÉVEL.

Az húsának tisztaságával, mint ezelőtt, úgy élj. Az levét így csináld, borban fejez czipót hányj, meg is mézeljed, forrázd meg az tűznél, hogy az szitán általverhesd. Szívül vöröshagyma szárát, petreselymet, torma levelet, tárkont, erősen törd össze, szűrd meg az szitán által borban. Az halat mosd ki az sóból, ereszd szépen az szűrt lében, borsold, gyömbérezd, fahéjazd meg. Az zöldséget is bocsásd reá. Ez fűszerszámokkal főzzed az harcsát. Ha asszú is, valamint akarod, megfőzheted.

Semlyengék következnek.

Első.

SEMLYENG SÓBAN, MELEGEN.

(95. lap.)

Ha öreg az semlyeng, az belit kihányjad, ezt is szintén úgy főzzed sóban, mint az egyéb halakat. Mikor hidegen akarod, azt is így főzzed, csak hogy két tál közzé rakjad, mert ha melegen bele rakod, összve ragad; akár kenyérben.

Második.

SEMLYENG OLAJOS LÉVEL.

Ugy élj ezzel is, mint ide fel megmondtam.

Harmadik.

SEMLYENG HIDEGGÉ TÉVE ÉLES LÉVEL.

Ennek is levét szintén úgy csinálhadd, mint ide elől az hideg étkek között megmondtam. Ha viza hójagod vagy, bővön vess belé, mert az ünne magá erejétől meg nem áll. Ha az nem leszen, márnából avagy czompóból szert tégy reá, azt főzd anynyira, hogy semmivé leszen, az ereje belé főjön. Az semlyenget egészen hadd, s öreg semlyengeket válaszs ehhez, az sóból mosd ki, szűrd meg az levét, eczetezd, borsold, gyömbérezd meg, lemonyát is metélhetsz reá, az fejeket az tál szélire rakjad, hogy megismerjék micsoda halak. Ugyanazonféle halat másképen is főzhedd, az mint akarod.

Negyedik.

SEMLYENG RÁNTVA.

Megmondtam ide fel az halak között, mint élj az meghántásával s az szerint cseleküdjél.

Az menyhalakból készült étkek következnek.

Első.

MENYHAL VENDÉG LÉVEL.

Ennek is az húsát szintén úgy sózzad be, mint az egyéb halaknak. Az levét így csináljad. Fejér czipót hányj tiszta borban, mézet, az főzd meg, s verd által szitán, de sűrű felettébb ne legyen az leve, vess mandolát, malosa szőlőt reá, almát szélesen mess, körtvélyt is czipózz reá, mikor fel akarod adni, mosd ki az sóból. Azután borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, fahéjazd meg. Így az szerszámmal együtt főzd meg. Az mandolát, czipót, körtvélt felyül rakd az tálban. Mikor ideje, add fel.

Második.

MENYHAL ÉLES LÉVEL.

(96. lap.)

Ennek az főzésével, minden szerszámanak megadásával úgy élj, mint az felsőbb halak között, kevés munkával megtanálod.

Harmadik.

MENYHAL SZÜRKE LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ennek előtte emlékezetet töttem az szürke lé felől, megtanálod oda fel.

Negyedik.

MENY HAL TISZTA BORSSAL.

Ezfélékről szólottunk az felső halak között, feltanálod.

Ötödik.

MENYHAL SÓBAN.

Az sóban főttökről bővön szólottunk, keresd fel.

Hatodik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Az posárok közt feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Hetedik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, SÁRGA OLAJOS LÉVEL.

Ezt is feltanálod az csuka fiak közt.

Nyolczadik.

MENYHAL SÓBAN, JÓ KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam, csakhogy az menyhalat eczettel megöntsed, hogy készek legyenek.

Kilenczedik.

MENYHALNAK AZ MÁJA SÓBAN.

Ha menyhalad bűvön vagyon. Uradnak ha kedveskedni akarsz, az menyhalnak az máját külön szedjed, egészen azt sóban főzd meg, jó melegen add fel, tormát avagy mustárt melléje, ha nincsen, citromot törj meg, s az levét facsarjad reá, ha az is nincs, rósa avagy malosa lével öntsd meg, ha ezek nem lesznek, fejér eczettel is megcsinálhatod.

Tizedik.

MENYHAL TÖRÖTT LÉVEL.

Ha csukát nem kaphatsz, szintén úgy főzd ezt meg törött lével, mint az csukát szokták.

Tizenegyedik.

MENYHAL EGRESSEL.

Ezt is megtanálod ide fel az halak között, mint főzzed. Nem szükség hát minekünk azokról szót szaporítanunk.

Kárászok járulnak elől.

Kárászból való étkek.

Első.

(97. lap.)

Kárász az mely apró, jó sóban is. Ide fel megmondtam mint főzd.

Második.

KÁRÁSZ SÓBAN, KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezen formán cseleküdjél ezzel is, mint ezen felyül megmondtam.

Harmadik.

KÁRÁSZ FEJÉR LÉVEL.

Ennek az kárászáat megvakarjad, megsózzad, belit kivessed, az levet tiszta vízben tegyed fel, vöröshagymát mess reá, tárkony levét is hányj az levében. Mikor fel akarod eresztetni, mosd ki az sóból, rakd az levében, főzd meg, az savát is add meg, hogy megfő, vedd ki az tűztől, eczetezd meg, s fejérbbe leszen az leve, alája három szeletet tétess, hogy feladod.

Negyedik.

KÁRÁSZ EGRESSEL.

Ha nem tudod megfőzni. Megtanálad ezt is az halak között.

Ötödik.

KÁRÁSZ TÖRÖTT LÉVEL.

Ha egyéb halad nincs, megfőzheted ezt is ilyen lével, mint kellessék főznöd, megtanálad ezt is, jól keresvén.

Hatodik.

KÁRÁSZ RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb rántott halak felől megírtuk.

Hetedik.

KÁRÁSZ TISZTA BORSSAL.

Ezt is megtanálod feljebb az többi között.

Nyolczadik.

KÁRÁSZ, ÖREG, SÜTVE.

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal.

Kilenczedik.

KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint az csukák, posárok között meg vagy írva. Mikor ikrást visznek kezedben, ki ne vesd az ikráját belőle, akár megsüssed, akár főzzed.

Pisztrángból készült étek következnek.

Első.

PISZTRÁNG SÓBAN MELEGEN.

(98. lap.)

Ezt is úgy főzzed sóban, mint ide feljebb az több halak között megmondottuk, csak hogy mikor az belit kiveted, az halat kicsiny nyé megmessed az szárnya alatt. Ha öreg az pisztráng, az hátát is meghasítsd, hogy az só inkább meghassa s az eczet, az állát is kimessed; meleg időn jeges vízben tartsad, mikor fel akarod eresztetni, erős forró lében ne eresz. Mikor felforralod, igen el ne főzzed, mert rút lesz. Ha darabonként rakod az tálban, mikor feladod, eczettel összd meg, avagy egy kis tálban mellette add fel, az mint az urad szereti.

Második.

PISZTRÁNG ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ide feljebb megtanálod az halak között.

Harmadik.

PISZTRÁNG TISZTA BORSSAL.

Ezzel is miképen kellessék élned, megtanálod az első halak között.

Negyedik.

PISZTRÁNG TEJFELLELE.

Az pisztrángot besózzad, mint mikor tiszta borssal vagy éles lével akarod főzni; mikor fel akarod eresztetni, mosd ki az sóból tiszta fazékban, szűrd reá az tejfelt. Tárkony levelet is

hányj reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, így főzzed az szerszámmal együtt, mikor ideje, add fel.

Ötödik.

PISZTRÁNG SÜTVE.

Ennek is az belit kivessed, s meghintsed sóval, mint ű maga annyi czöveket csinálj neki, ha melegen akarod feladni, levet is csinálhatsz neki, az minemű levet akarsz, mert hozzá illik; ha melegen nem akarod feladni, fenyő ágban takard, ha nincs, kaporban, köményben is meg lehet.

Hatodik.

PISZTRÁNG SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is így élj, mint megmondtam az főzésével. Mikor megfőzöd, tiszta edényben szedd ki, hegy meghüljön. Egy öreg kenyérnek vágd ki az belit, vágd ki az tetejét az mint az régi mesterek szoktak vele élni, hogy az belit kivájd, tiszta elől ruháddal töröld meg belől, hogy semmi morzsalék az halra ne maradjon, így rakd bele, három czövekkal czövekeld meg ott az hol az tetején kimetszéd, mikor fel akarod adni, azt tudod mint kell vele élni.

Hetedik.

Pisztráng, az mely asszú, jó az is tiszta borssal.

Nyolczadik.

Pisztráng tiszta vízben, vöröshagymát reá.

Következnek az galóczából készült étkeknek nemek.

Első.

GALÓCZA GALÓCZA LÉVEL.

(99. lap.)

Az galóczának is beli kivetésével, besózásával úgy élj, mint ide fel megmondtam. Az levet mikor meg akarod csinálni, jó bort, mézes pogácsát hozass; az mézes pogácsát szép vékonyan metéld az borban, mézet is vess reá, főzd meg azt erősen, hogy az szítán által verhesd, apró szőlőt moss, mondotát tisztíts, almát vágj reá, sáfrányozd, borsold, fahéjazz meg, így főzd ezt az levet; mikor fel akarod eresztetni, ösd ki az sóból, s az mely leve az tűznél fő, rázd abban. Minden szerszámát, valami hozzá kívánatit add meg. Immár add fel.

Második.

GALÓCZA ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezt is úgy főzd, készítsed, mint ide elől megírtam.

Harmadik.

GALÓCZA TISZTA BORSSAL.

Ugyanazon módon élj ennek is főzésével, mint immár meghallottad.

Negyedik.

GALÓCZA SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb sült halakkal szoktak élni.

Ötödik.

GALÓCZA SÓBAN, MELEGEN.

Mint az több sóban főttel, ezzel is úgy élj.

Hatodik.

GALÓCZA KOCSONYÁVAL.

Ennek is főzésével szintén úgy élj, mint az pizstrángok között megírtuk. Hogy megfőzöd sóban, kirakd, hogy meghűljön ; hogy meghűl, öss eczetet reá, borral vagy vízzel megegyelétsd, ha erős ; rakd tiszta edényben, eczet legyen rajta, sállját, kömént, majoránnát rakj köziben, az minek szerét teheted.

Lepényhalak következnek.

Első.

LEPÉNYHAL TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mint az több borssal valóval.

Második.

LEPÉNYHAL SÜTVE, HAVASI MÓDON.

Az lepényhalat mosd meg szépen, de meg ne vakard, vedd ki az belit, hintsd meg sóval, mikor sütni akarod, egy hosszú mogyoró fát hasíts meg, egyengesd meg belől, kösd köziben az lepényhalat, kösd meg az végét, fogd az tűzhöz, míg az egyik oldala megsül, süssed, rakd fenyőág köziben, add fel uradnak, kedvét tanálsz hidjed, az uradnak véle.

Harmadik.

LEPÉNYHAL TISZTA VÍZBEN.

(100. lap.)

Az lepényhalat csak tiszta vízben megsózzad, s úgy főzd meg, de meg ne vakarjad, mikor feladod az tálban, vöröshagymát mess reá, eczettel őssd meg.

Kophalak következnek immáron.

Első.

KOPHAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is főzésével úgy élj, mint az halak közt meg vagyon írva ; mikor hidegen akarod csinálni is, akkor is ezenképen.

Második.

KOPHAL OLAJOS LÉVEL.

Azt is úgy főzzed, mint ide fel meg vagyon írva.

Harmadik.

KOPHAL RÁNTVA.

Egyébben is megfőzheted, akár káposzta lében, akár kap lében (G. J. m. = Kop) tiszta borssal.

Kövi halak következnek immáron renddel.

Első.

HÉJÁS KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj megfőzésével, mint az több sóban főttel.

Második.

HÉJATLAN KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj az főzésével. Mikor feleereszted, csak forró félben legyen, mert ha forr, mind leég rúlla az héja.

Harmadik.

KÖVI HAL, AKÁRMELYIK FÉLE, RÁNTVA.

Rántsd meg az kövi halat sóval, apró czövekeket csinálj neki, mikor meg akarod rántani, mosd ki az sóból, vonogasd az czövekben, az kopoltóján általmenjen az czövek, keverd lisztben, hánd úgy az hév vajban. Az czövekeknek hosszasaága egy elől arasnyi legyen, vagy valamivel hosszabb. Akár minemű apró hal legyen, az rántásával így élj.

Negyedik.

KÖVI HAL NÉMET MÓDON, SÓBAN.

Szintén úgy főzzed, az mint az főttet mondottam. Hogy megfőződ, az vöröshagymát mesd vékonyon, rántsd meg vajban, tölts egy kis bort reá, szerencsendió virágot morsolj belé, forrázd fel, mikor feladod, azzal őssd meg.

Ötödik.

KÖVI HAL OLAJOS LÉVEL.

Ennek is az főzésével mint megmondottam, úgy cseleküdjél, csakhogy megmetéld az hagymát s úgy rántsd meg.

Következnek orsó fark, sügér, konc halaknak nemek.

Első.

ORSÓ FARK SÓBAN.

(101. lap.)

Az mint az sóban főttet szoktuk megfőzni, ezen is szintén az szerint cseleküdjél.

Második.

ORSÓ FARK RÁNTVA.

Ezzel szintén úgy élj.

Harmadik.

D Ö R G E T S I A E.

Ezt is úgy főzzed. Egyebbel is megfőzheted, főképen jó kop lében, vagy tiszta borssal, vagy olajos lében.

Negyedik.

S Ü G É R S Ó B A N.

Vagy eczettel, vagy kop lével akarod, vagy olajos lével, meg lehet.

Ötödik.

S Ü G É R T I S Z T A B O R S S A L.

Ezt is az szerint főzd, mint ide fel meg vagyon írva.

Hatodik.

K O N C Z H A L.

Ezt is az szerint főzd, mint az felsőben feltanálod.

On, dever-keszeg, ballyn, paducz, ökle következik.

Első.

ON KESZEG S DEVER KESZEG SÜTVE.

Ezeket, mint egyéb halakat, akképen süsd meg.

Második.

BALLYN, PADUCZ SÜTVE.

Ezeket egyébbel is, az mint akarod, megsütheted. Meg is ránthadd, ha egyéb illendő halad nincsen ehhez.

Harmadik.

ÖKLE SÓBAN.

Ha akarod, rántva is meg lehet. Fejér hal is az szerint, mint megmondtam, fejér lével meg lehet.

Kecsegék következnek.

Első.

KECSEGE SÜTVE, NYÁRSON.

Ehhez jó bort kell trágyával forrasztani, az tálban kell önteni, az trágyát felyül reá hinteni, fehér czipót kell hámozni, meg kell késsel keresztülmetélni; de egymástól el ne hulljon, vajban meg kell rántani, szombat napon jó bort forrasztani trágyával, az czipót tálban kell adni, meg kell önteni az borral, trágyával felyül hinteni.

Második.

KECSEGE SÓBAN.

Mint ide elől megmondtam, szintén úgy főzd.

Harmadik.

KECSEGE EGÉSZEN SÜTVE.

(102. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal, levet is olyant csinálj neki, mint az több sültnek.

Negyedik.

KECSEGE ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondottuk. Ha lehet azért ezeket lemonya nélkül ne főzzed, mert az mi országunkban ezek az étkek igen kedvesek, még penig az uradot minden étkeknek szerszámára reá erőlted, ha nem tudná, elől számláld, úgy-mint lemonyára, citromra, száraz lemonyára, mert ezek embernek testét táplálják az jó étkekkel.

Ötödik.

KECSEGE TISZTA BORSSAL.

Ennek, az mint ide fel megmondottuk, úgy élj az megfőzésével.

Hatodik.

KECSEGE PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is feltanálod oda feljebb az halak között.

Hetedik.

KECSEGE HIDEGGÉ ÉLES LÉVEL.

Ezt is, ha nem tudod, jól keresve feltalálod.

Nyolczadik.

KECSEGE SZÁRAZ FOKHAGYMÁVAL.

Mint az több száraz halakkal szoktunk élni, ezzel is szintén úgy.

Kilenczedik.

KECSEGE ASSZÚ VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Mint az több halat szoktuk vöröshagymával eképen ezzel is.

Tizedik.

KECSEGE KOCSONYÁVAL.

Ha bővölködöl kecsegével, és immár ugyan meguntad volna főzni efféle lével, kikkel szoktunk élni, kocsonyával is megcsinálhadd, ha öreg az kecsege, mert hozzá illik, mind tokhoz, vizához, noha igen élnek vele.

Tizenegyedik.

KECSEGE SPINÁCZCZAL.

Ezzel is úgy élj, miképen ide fel megmondtam, megtanálod ebben az könyvben.

Tizenkettődik.

KECSEGE RÉPÁVAL.

Keresd meg ez könyvben, mint kell főzni kecségét répával, mint egyéb halat megtanálod. Ezt az nevezetes halat, azért szokták keves lével főzni, mert kedvesebb hal és szűkjebb az többinél. Mikor bővölködöl vele, szintén úgy megfőzhedd, káposzta lével, mint az több halat, akár szekfüves lével, akár rántva, mind meg lehet; csak tormával is megfőzheted ezt is, mint az több halakat.

Stokfisok járúlnak immáron elől.

Első.

STOKFIS TISZTA BORSSAL.

(103. lap.)

Ha szárazon adják kezeden, az két avagy három nap áztassad külön-külön vízben, de minden nap kovács pörölylyel megverjed erősen, az annak utána ugyan megszabbedik. Mind az főzésig tiszta vízben tartsd, miképen akarod megfőzni, tiszta vízben tedd fel, mint az több halakot szokták. Ezt hogy immár megfőzted, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módja.

Második.

STOKFIS TEJFELLELEL.

Ugyanezen stokfis husából tejfellel főzhetsz. Mikor az stokfist megtéped, elkészéted, szárazd meg, szüzd reá az tejfelt, abban erősen főzd meg, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

STOKFIS ÉDES TEJJEL.

Erre is az szerint szüzd az tiszta édes tejet. Főzd erősen. Mikor immár meg akarnád borsolni, annak előtte az vöröshagymát szép aprón hosszákön metéld, tiszta vajban rántsd meg, hogy immár rántott, tedd ki, hadd hűljön, úgy össd reá az édes tejet, mert ha meleg leszen, megsugorodik. Sáfrányozd, borsold meg.

Negyedik.

STOKFIS SÜTVE.

Ugyanezen ázott stokfisból rakogasd össze, mint egy májos akkorán tekerd össze czérnával, hogy el ne hulljon egymástól. Az borsos faolajjal össd meg s úgy tegyed fel az rostélyra. Mikor sütöd, akkor is az borsos faolajjal öntözzed; mikor megsül, az czérnát old le róla.

Plataisz következik.

Első.

PLATAISZ KOCSONYÁVAL.

Az plataiszt szintén úgy áztasd meg, mint az habarniczát szokták, egy éjjel és nappal egynehány vízben áztassad s újabb újabb vízben tegyed, abból vedd ki. Lúgot csinálj neki, nem oly erőst, mint a habarniczának, fél nap tartsd abban. Ha eszedben veszed, hogy az plataisz nem igen sós s nem igen régi, egynehány-szor meleg vízben mosd ki, a melyet míg akarod főzni, had álljon meleg vízben, mikor kocsonyának meg akarod főzni, szintén, mint egyéb halat szoktak úgy főzzed. Mikor feladod, az tálban tiszta új eczetet öss reá.

Második.

PLATAISZ TISZTA BORSSAL.

(104. lap.)

Ennek az húsának elkészítésével szintén úgy élj; mikor levet akarsz neki csinálni, szintén úgy, mint egyéb halat szoktak tiszta borssal főzni, faolajosan.

Harmadik.

PLATAISZ ÉLES LÉVEL.

Ezt mesteremtől nem láttam, s nem tanultam, de én magam főztem, tisztességet is vallottam vele; szintén úgy főztem meg éles lével, mint az éles lével valót szoktuk. Az egyéb idegeny nemzetek ennek megfőzésével sokképen élnek, de mi magyarok így szoktunk vele élni, mert most oly szakácsok támadtak, hogy ha eliben vinnéd az plataiszt, nem tudná micsoda, s mire való, ha megtanulta penig az főzését, e nélkül az írás nélkül is meg tudja főzni.

C Z E T H A L.

Czethalnak is az ikrája felől irhatnánk, de nem jó hejában valót ide írni. Azért ha olyant elődben visznek, s az előtt nem láttál, azt az ikrát viaszban hordozzák, nem úgy mint az egyéb renden lévő; az viaszból fejtsd ki szépen, metéld meg, úgy mint az olasz kolbászt szokták megmetélni, aprón is meg lehet, mint egy-egy tallér. Azt hozzá hasonló kicseny tálban rakjad, mikor fel akarod adni, egy kis erős rózsza eczetet borsolj meg, faolajozd meg, s azzal is' öntsd meg.

Herengek következnek.

Első.

HERING FOKHAGYMAVAL.

Ennek is megfőzésével úgy élj, mint egyéb száraz avagy asszú halaknak. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran.

Második.

HERING SÜTVE.

Ha üdőd nagyon hozzá, ezt is megáztassad, ha megázott, vedd ki az vízből, tegyed fel, had száradjon. Ezt hertelen süssed, mert kevés sütést kíván. Jó melegen add fel. Ezt büjti nap sokféle étkekre reá adhatod. Ugy káposztára, lencsére, borsóra, olajos lére.

Harmadik.

HERING NYERSEN.

Mi magyarok ezzel sem élünk, de egyéb nemzetek igen szeretik, az tálban metélvén, vörös hagymát reá s ecetet, úgy élnek vele.

Ingolnák következnek.

Első.

INGOLNA ÉLES LÉVEL.

(105. lap.)

Az ingolnának az nyakának kerekétsd el az bűrit. Vond le rúla az húsát, mint annak az módja, darabold el, szintén úgy főzzed, mint az több halakat szokták éles lében megfőzni, s add fel.

Második.

INGOLNA RÁNTVA.

Ennek is az húsának készítésével szintén úgy élj, mint immár megmondottam. Az rántásával is az mint az több halak között megírtam. Ennek valami levet akarsz csinálni, vagy gyümölcs levet, vagy gyömbéres sását, hozzá illik. Ide elől is mondtam, hogy az idegeny nemzetek sokképen élnek ezzel; de itt mi meg sem tanultuk, ha tudnók is, nem adnák meg az szerszámát az mint kellene. Az szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon.

Harmadik.

INGOLNA ÍGY IS ÉLNEK VELE.

Az vöröshagymát megvágjad, faolajban megrántsad, eczetet tölts reá, megborsoljad, az metélt ingolnát bele hányjad, felforrázzad s úgy add fel. De ennek az fejét elősd.

Negyedik.

INGOLNÁNAK AZ FÖZÉSE.

Ingolnának az bűröcskéjét lefejtven, s magát megtisztítván, tegyed három lábú rátóban, egy arányú képen tölts vizet

bort reá, annyit penig, hogy felyúl haladja az leve az halat, tedd eleven szénre. Mikor immár főlni kezd, fedd be, főzd meg egy kevésé, hányd le az tajtékját, mint egyéb halról, fedd be ismét, hadd főjön, nem igen közel az tűzhöz egy avagy másfél óráig, az ingolnának nagy voltához képest. Azon közbe egy kevés vajat melegítván, végy vörös hagymából annyit, mint egy mogyoró, de ne metéld, hanem jól megvagdaljad, míg leves szabású leszen.

Midőn az vaj immár hév, az tűznél tartván, tedd bele az hagymát, tölts aztán az rátóban az forró halhoz egy keves száraz morzsolt kenyeret, vágj szép czéklát egy marokkal, megmosván, szeleld ki jól az vizet, kezedd megfogván az csutkáját, mesd le, az levelet penig, metéld mentül apróbban, petreselyemmel együtt.

Midőn az ingolna immár félig megfőtt, akkoron belé tegyed. Édes fűszerszámot is bővön, sáfránt is egy kevés eczettel csiszolván, hadd főni mindaddig, míg jó az leve. Némelyek nád-mézet, apró szőlőt, tengerit, és malosát is tesznek hozzá, kinek mint tetszik. Ne főjön hertelen, hanem lasssan, lágyúljon meg jól, mert ha az ingolna még köpczös, avagy kemény szabású, s nem főtt meg, ne is egyél benne.

Az ingolna magát természetiben is megrothasztó hal, melyet ha jól meg nem készítenek, sok betegséget szerez. Ezenképen főzhetni az kilencz szemű halat is, csakhogy azt forró tejjel, avagy borral kell elébb megnedvesíteni.

Ötödik.

INGOLNÁT FRISSEN, FŰ MÓDON SÜTNI. (106. lap.)

Az héját az ingolnának levonván, s mint kellek, megkészítván, tegyed darabonként jó borsos és sós eczetben egy óráig, attól szépen kik és kapcsos leszen. Vond egy kis nyársacsckára, az első darabot hosszára, és sálya levelet utána, az más darabot is így avagy keresztül, és mindenkor egy sálya levelet utána, hints reá egy kevés sót és borsot, tegyed az nyársacsckát az tűz felé, mint az madárkát süsd meg, tégy alá egy sütő serpenyőt. Vajat melegítván, készíts levecskét, mint az előtt oda fel, csakhogy kenyérbelet, szekfüvet nem kell hozzá vened. Tégy vajat az serpenyő-

ben, és ottan-ottan ötözd meg. Midőn immár megsült, végy tiszta, avagy irós új vaját, ötözd meg azzal egy lyukas és főző meleg új kalánnal, avagy az vaj helyett narancs alma lével, mint az kappant megöntözheted.

Készen legyen az tálban fejér nádméz, szép tiszta reszelt kenyérrel, fahéjjal, názmézzel, hintsd reá az halra, aztán az kenyeret vágd azután egy meleg lapos tálban és tölts reá az sütő serpenyőben való levet, az kövérit rula elébb leszedvén. Kenyeret is piríthatni, és szintén úgy levet is készéthetni, mint az sült kappanhoz.

Habarniczákról is szóljunk.

Első.

HABARNICZÁT MINT KELL ÁZTATNI.

Pár lúgot kell csinálni, meg kell tisztán szűrni, abban kell tenni. Hogy megázik, abból ki kell venni, hideg vízzel meg kell mosni, vízben meg kell forrasztani, eczetben meg kell főzni. Rántva az habarnicza jó olajos lével. Aprón kell metélni, az levében borsot, sáfránt, eczetet kicseny faolajat és mézet.

HABARNICZÁT MÁSKÉPEN.

Az habarniczát két három vízben erősen kidörgöljed, azután tiszta vízben két nap s egy éjjel had álljon, de az vizet untalan változtasd, főképen nyárban, mert megvész. Mikor pedig újabb vízben teszed, mindenkor megdörgöld, hogy inkább megázzék. Az két nap s egy éjjel hogy eltelik, csinálj pár lúgot neki tiszta hamuból, de az lúg igen erős ne legyen, mert mind meg-eszi, s harag leszen reád érette.

Az lúgot meghűjtsed, s úgy tegyed bele az habarniczát, had álljon egy éjjel benne, azután tiszta vízben forrázd ki, szűrd el ezt az levet, tegyed hideg vízben, nyárban pedig jégben tartsad, mert megvész. Mikor meg akarsz benne sütni, az húsán való fekete büröcskét elhányjad, azután apró czövekekkel megczövekeld, vond fel az nyársra, süssed, faolajjal kenegesd egy tollacs-kával. Mikor megsül, az czövekeket szedd ki belőle, tegyed tálban, borsold meg, melegen add fel.

Az szardellát se felejtsük.

Első.

S Z A R D E L L A.

(107. lap.)

Az félélt is hoznak országunkban. Mikor kezeden adják, annak így élj az csinálásával: tiszta borban mosd ki az sóból más tálban rakd, öss ecetet reá, kicsennyé megborsoljad. Immár add fel.

Második.

SZARDELLA SALÁTÁJÚL.

Az szardellát is csináld ki egy kis tálban, szintén úgy, mint az czethalnak az ikráját.

Retke, süllő következik, s kilencz szemű hal.

Első.

EG LÉBEN VALÓ RETKÉBEN MI KELL.

Vizet kell forralni erősen, hagymát, almát egészen kell benne főzni, töretlen borsot egy tiszta ruhában kell kötni az levében. Az hal főjön az borssal együtt, eczetet kell belé eresztetni, törött borsot, mézet is kicsent, hogy megfő ki kell rakni tálban, az levét meghűlteni, reá kell szűrni, az töretlen borsot, ki az ruhában volt, külön kell tenni.

Második.

SÜLLÖT JÓ FÖZNI SÓBAN.

Meg kell vakarni, hogy feladják. vöröshagymát szélesen kell metélni, úgy add fel eczettel.

Harmadik.

SÜLLŐ HIDEGGE.

Az mint ide fel az csukák avagy kecsegék között megírtuk, ezzel is úgy élj.

Negyedik.

KILENCZ SZEMŰ HALAT FÖZNI.

Végy eféle halat, öblítsd s felforrald jó hév vízben jól. azután mesd el nékiek az fejeket, az farkokat meghagyván, öblítsd meg. Mosd újonnan úköt hév vízben, így az kis erejét együtt kivonhatod az farkajokból. Kiszedvén az erejét és az fejét lemetszvé, mosd ki szépen meleg vízben. Végy egy serpenyőt, tölts vizet belé, hadd főjenek abban lassan ; gyengén megsózzad,

hogy ragasztó szabású ne legyenek. Ennek hogy sem mint az potykának többig kell főni. Hintsd meg gyömbérrel. Immár add fel.

ZÖLD LÉ HALHOZ.

(108. lap.)

Az halat meg kell főzni, benne kell főni fejr kenérnek; hagymát egészen borban, eczetben főzni, az kenyeret jól meg kell törni, az levét meg kell szűrni, és az zöldet hozzá tölteni az léhez, így annak utána az halra; meg kell metélni, borsolni, száfrányozni, fahéjazni.

FEKETE LÉBEN VALÓ PONTY.

Mikor tyúkot, avagy tyúkfát akarsz ölni, végy tiszta fazokacskát, tölts bele három avagy négy kalán bort, ereszd bele az tyúknak az vérit. De az torkát ne messd meg, az mint az paraszt szakácsok szokták, mert így együtt egyéb féle rútságok is folynak ki az vérével együtt; hanem az egyik fülecskéjének az alsó végén egy kevésse felhasítsad késecskével, mikor azon az helyen jól megtanálod, hamarabb is meghal, az vére is szebben kimegyen. Ezt szépen habarván eltegyed, hogy össze ne menjen.

Mikor immár olyan potykád vagy, ki nem nyers, és az vére immár elfogyott, jobb fekete szint neki nem adhatsz, végy egy öreg kalánnal efféle megölt tyúknak az vérében, kend meg azzal jól az halat, és rakd darabonként az üstben avagy serpenyőben. Meggyes littariomot is borral általtörvén, az halat ezzel is jó megkenni. Az borza virágából való littarium még jobb ennél, és alkalmasabb minden fehéreses borsos léhez.

LAZACZOT FŐZNI.

Lazaczt ha főzni akarod, vízben és eczetben kell, mint az potykát. Pisztrángot pedig merő eczetben.

LAZACZOT SÜTNI.

Lazacznak az hátát legjobban megsütni akarván, mosd meg eczetben és jó erős borban, az bor annyi legyen, mint az eczet. Hagyjad egy fél óráig ázni benne, végy aztán borsot, egy

kevés szekfüvet és szerecsendió virágot, mind apróra töröttet, egyelétst meg nem felettébb sok borssal, hintsd az halra mindenütt bővön, süsd meg az rostélyon, hadd száradni rajta lassan. Készéts levet neki, vaját melegétvén, tégy bele az elébbi fűszer-számból bővön, lemonyát, morsolt kenyeret keveskét, fele bort fele eczetet, metélt sályát s petreselymet. Hadd főni jól együtt, legyen olyatén, mint egy vékony borsos levecske, öntözd meg ezzel, kend meg egy sálya csömötével vagy kóróval, mig jól megsül.

Az lazacz is penig hamarébb megsül egyébféle halnál. Hogyha melegen fel akarod adni, töltsd az levet melegen reá; hogyha penig hidegen, öntözd meg mégis, hogy az levének mintegy héja és jó fehéré legyen, így szép nedvesen marad. Azután fahéjjal, nádmézzel, gyömbérrel, tengeri szőlővel avagy ezekből levecskét készéthetsz s vele megöntheted.

Az csíkok következnek rendszerint.

Első.

CSÍK BORS PORRAL.

(109. lap.)

Ezt is, mint egyéb étket szokták, bors porral azonképen csináljad.

Második.

CSÍK TISZTA BORSSAL.

Az miképen szoktad az csíkot káposzta lében, sóban megfőzni, ezt is úgy főzzed. Mikor az tálban feladod, csak akkor vedd bele az tálban az borsot.

Harmadik.

CSÍK FOJTOTT LÉVEL.

Ezt is úgy, csakhogy mikor fő, megborsoljad. Mikor fel akarod adni, sok lével nem adjad, hanem mint az csíkja. Ezt föld fazékban főzzed, eczeteckét is őss reá, némely azért eczet nélkül is él vele, de mi így tanúltuk jobbnak. Az mely tálban fel akarod adni, reá burítsd arra az fazokat, tartsd ott, míg az levét felszítja. Annak utána vegyed le róla.

Negyedik.

CSÍK FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is így élj az főzésével, mint itt megvagyon írva. Az fokhagymát hámozd meg fokonként, törd meg, mikor fel akarod adni eczetezd meg az tálban, s úgy add fel.

Ötödik.

CSÍK TORMÁVAL.

Ennek is úgy élj az főzésével, s mikor fel akarod adni, hintsd meg tormával, némely eczettel is él vele, de mi udvarban így szoktuk.

Hatodik.

CSÍK SÓBAN, KOP LÉVEL.

Mikor csíkot akarsz főzni, meg ne sózzad mindjárt, mert megkeményéti, az haját is megrútétja, megmezételenéti. Az régi mesterek így tanálták jobbnak, mi is így élünk vele.

Hetedik.

CSÍK SÁKVÁSZONNAL.

Az igen jó sós káposztát szálald meg, főzd, mikor immár látod hogy megfőtt, olajozd, borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg. Mosd meg szépen az csíkot, káposzta lében forrázd fel, s úgy ereszd az káposzta közt, együtt vele főzzed, mikor ideje, add fel.

Nyolczadik.

CSÍK BURÉTOTT (máskép) BORODITOM LÉVEL. (110. lap.)

Az csíkot, mint most megmondám, úgy főzzed meg káposzta lében. Az tiszta petreselymet metéld meg koczka módon, főzd meg tiszta vízben, petreselyem levelet is vess köziben, szúrd le az levet róla, tölts faolajat az petreselyem gyükérre, borsold meg az csíkját, burétsd reá ezt az petreselymet, az mely olajos; hagymát is mess reá hosszan.

Kilenczedik.

CSÍK MORSOLT LÉVEL.

Ezt is úgy főzzed, mikor az csíkja félfőzésében vagyon, semlye darát ránts meg, akár vajban, akár faolajban, közé vörös hagymát, s úgy ránts meg vele. M. f. a. a. meghorsold, az semlye

darát hintsd reá, s úgy sűrítsd meg; ha ilyen nem leszen, fejeér
cipót reszelj meg, s azt is megrántsd.

Tizedik.

CSÍK KÚDUS LÉVEL.

Az csíkját szintén úgy főzzed, mint immár megmondtam; fa avagy peczolajban ránts vörös hagymát, úgy messed meg, mint az tiszta borssal valóban meg szokták, hogy megrontod, burétsd az csíkra, safrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Immár add fel.

Tizenegyedik.

CSÍK OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az megrántásával, de meg ne borsold; ha akarod úgy is jó, úgy is élnek vele.

Tizenkettődik.

CSÍK VERMÉVEL.

Az csíkot egy rostában mosd meg, irtsd meg, hogy féreg ne maradjon közte, mert láttam oly szakácsot, az ki az vízi borjút az csíkkal együtt megfőzte. Az fejét vágd el, vedd eczetben, az derekát egy kis tiszta vízben keverd, hozass bort neki; mikor elvégezed az nyakazását, töltsd az csík fejére. Annyi legyen az bor, kiben arányzod, hogy megfő. Az csíknak az derekáról az véres vizet is ösd reá, hogy inkább megfeketedjék. Fekete cipót vagy kenyeret szeldelj reá, az vért az fejéből jól kifacsard, főzd meg ezt az tűznél kenyérrel együtt, szitán verd által, de sűrű ne legyen; mézet, eczetet vess belé, az vörös hagymát vágd meg aprón.

Csak annyi vízben főzd az mennyi az hagyma, ha megfő, vedd azt is csík lében, almát is meg lehet az hagyma közé vágni, hozzá illik. Szekfüvezd, borsold meg.

Ezt az levet mindenképen főzd helyére, igen főjön, mikor az csíkot bele akarod eresztetni. Ha csak alig leszen, s úgy eresztetted fel, mind elégjen az bőri, ha ugyan nem tetszik, tedd ki az tűztől, hogy ugyan meghűljön, így is feleresztethetod. Mikor immár féligre elfőzted volna, akkor add meg savát. Így feladhatod.

Tizenharmadik.

CSÍK TÖRÖTT LÉVEL.

(111. lap.)

Ezt is megirtsad, megnyakazzad, de az fejét el ne hányjad. Ennek is az levét úgy csináljad. mint az csukák közt megmondtam. Az feleresztésével is. mint most megmondtam, úgy élj.

Tizennegyedik.

CSÍK RÁNTVA.

Az csíkot vékony nyársra vonogasd fel, hintsd meg sóval, tartsd az tűzhöz kicsenynyé, haljanak meg az nyárson, hogy meghal, oztán keverd lisztben, rántsd meg olajban. Ezt feladhatod vagy borsóra vagy lencsére, vagy egyéb büjti eleségre; ha szép öregek az csíkok, csak szárazon is feladhatod.

Tizenötödik.

CSÍK SŰTVÉ.

Nyárson vagy rostélyon, megsózáván, igen fű étek lesz belőle.

Következnek renddel az rákoknak számai.

Első.

RÁK FŐZÉSE.

Rákot, valamennyi szükséges, megfőzván, az húsát az orrából kiszedjed, az végin való szőrit is és belső érijét avagy belecskéjét is jól lefejtván, és mind együvé jól megtörjed mosárban. Fejér kenyeret egynéhány szeltet pirítván, jó veres borban áztasdad, az rákot, kenyeret, hort az szitán általtörj. az levében is, melyben főtt az rák, közé vehetsz. készítsd meg úgy, hogy az főzésakor olyan sűrű legyen, mint valami jó pép. Azonközben agyagos rántóban vaját melegítván, bele töltsd, hadd főjön benne, míg egy tyúkmonyat öregeen süthetni, fűszerszámozd meg fűszerszámmal, feladván. hints fahéját bővön reá. Ez az éték egészséges az tüdő fájónak, de ha annak készétéd, nem kell feletöbb megfűszerszámoznod.

Második.

TÖLTÖTT S RÁNTOTT RÁK.

Az rák megfőtt levében végy benne mennyi szükséges, az orrát avagy héját felyül levonjad. az lábait s farka egészen maradjon, az mellette való szőröcskét jól megtisztítván, és az belit is kirakván, úgy bánjál vele, hogy meg ne törjed az lábait és farkait, minthogy az legjobb. Végy aztán más rákból az mi az lábában és farkában vagyon, vagdald meg egy kevés szalonnával, (de ha betegnek készétéd, az szalonnát ne vágd küzibe), petreselymet is bővön, borsold meg jól.

Az borsos éték egészséges az betegnek az hideglelésben, fűképen az vén embernek, mikor sok epétől való sár vagyon az testében. Egy kevés apró tengeri szőlőt és szerecsendiót is tehetsz

belé, és ha szalonnát nem vertél belé vagy két tikmonyat is vehetsz bele, az helyett egy kevés eczetet is reá hintvén, ezt tölteléknek jól együvé elegyétvén, az rákot vele jól megtöltsed, és ismét kinek kinek héját helyire töltvén, azon töltelékkal megtöltsed, hogy annál jobban reá nyomhassad az héját; borból és tikmonyból azonban készített tésztaéskában bemártván, az töltött rákot megrántsad; ha tetszik készíts rák kását is, tedd aztán bele az töltött rákot.

Harmadik.

RÁKOS PÁSTÉTOM.

(112. lap.)

Főzd meg az rákot, vedd le az héját, de az lába egészben maradjon, az gyomrát is künn hagyjad, fűszerszámozd meg jól, nádmézeld, tölts jó bort, s tiszta írósvajat reá.

Negyedik.

R Á K S A J T.

Az rákot mosd s irtsd meg szépen, törd meg mosárban erősen, önts édes tejet reá, tikmonyat is verj belé, törd el az mosár törővel az tikmonyat benne, szitán szűrd által. Hogy megszűröd, tiszta forró víz legyen, azt ereszd arra, s szépen összevegyen, mint az túró, szedd ki az rostás kalánnal a szitára, nádmézeld, apró szőlőt is hints köziben, az savát is megadjad, kösd egy tiszta ruhában, nyomtasd valami nehéz állattal, olyan leszen az mint egy sajt. Jól kimenjen az leve.

Hogy meghűl, aztán fejtsd ki az ruhából, szeldeld akkorákon, mint az két újjod, pirítsd meg az rostélyon; hogy megpirúl, rakd szép illendő fazékban, bort, mézet tölts reá, megsáfrányozd, borsold, főzzed erősen, míg az leve megsugorodik. Apró szőlőt is hánny az levében, együtt főzzed azzal. Azt az ráksajtot tejfellel is megfőzheted, ha ugyan akarod.

Ötödik.

RÁK SZIULVA.

Az rákot szépen mosd meg, tedd fel az tűzhöz, sőt is vess reá; mikor félfővésében legyen, vedd ki az tűztől, lábát, nyakát

tisztítsd meg, az hasát rakd külön az lábával együtt, törd meg erősen mosárban, az cipót hámozd meg, vedd tiszta hideg vízben, facsard ki az vizet az cipóból, azt is köziben törjed. Mikor megtöröd, egy kis tiszta vízzel elegyítsd meg, verd által az szitán, azt az levelet szűrd aztán az húsára ; de eczettel, borsal is megegyelítsd, száfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ha új tikmonyad vagy, azt is vedd bele, egy kis vörös hagymát is vágj az éziért szép aprón, mikor fel akarod adni, szeltet tétess az tálban. Az régi mesterek így is éltek vele, hogy egy fél cipóban hatták az apró körmét az ráklábnak, s az cipóba rakták, s úgy adták fel. Tisztelkedtek az fű mesterek vele az szép ráklábakkal. Ezzel ekképen élj, az mint meghallád.

Hatodik.

R Á K S A L Á T A.

(113. lap.)

Ennek is főzésével szintén úgy élj, az mint megmondtam. Lábát, nyakát ennek is szépen kitisztítsad, az héjában az hussal is nem árt belecsinálnod szaporaságaért, sok arra való lesz. Egy tiszta tálban rakjad, mikor fel akarod adni, az eczetet megborsoláncsad kicsenynyé, faolajat tölts belé, gyengén petreselyem levelet is szedj és reá hintsed, úgy össd meg az faolajos borsos eczettel. Ezzel némely mesterek így is élnek, hogy ezen borsos eczetben forralják, úgy adják fel ; de így, az mint megmondtam, jobb.

Hetedik.

R Á K R Á N T V A.

Ennek is, mint ide elől megmondtam, úgy élj az főzésével, lábait megtisztítsad, az nyakára hajait reá hagyjad, csak az apró lábait metéld le róla. Az ráknak az húsát keverd lisztben, szintén úgy rántsd meg vajban, mint az halat. Az németek és az olaszok meg is faragják nádmézzel, de mi nem élünk vele.

Nyolczadik.

R Á K T Ö L T V E.

Ez ráknak is úgy élj főzésével, lábait, nyakát kitisztítsad, megvágd szépen, sáfrányozd, borsold, nádmézeld, kicseny faolajat is ereszszt belé, apró szőlőt is, savát is megadjad. Az üregit az héjának szépen megtisztítsad s azzal az töltelékkel szépen megtöltsed. Az héját összeve burétsad, kettő kettő legyen együtt, úgy vond fel az nyársra, s úgy süsd meg is. Pinnatában is megsütheted.

Kilenczedik.

R Á K F A O L A J J A L.

Mikor felteszed, vess sót reá, petreselyem gyökeret is vess aprón. Mikor félfőzésében volna, szürd le azt az levet róla, tölts bort reá, faolajat, borsot, abban főzd helyére; mikor fel akarod adni, hassal rakd az tálban fel az rákot, az levével öntözd meg, buréts más tálat reá, fordítsd abban az rákot s igen szépen esik oztán az rakása az tálban; ha csakugy adod fel is, az mint szoktuk, jó leszén.

Tizedik.

R Á K T E J F E L L E L.

Ez ráknak is megfőzésével szintén úgy élj. Az húsát szépen megtisztítsad az héjából, mint annak az módja, az tejfelt szürd reá, sáfrányozd, borsold meg, ha új gyenge tárkonyod vagyon, azt is vess bele, savát is megadjad; de ugyan jól megfőzd, hogy az nyersesége az tejnek kimenjen belőle.

Tizenegyedik.

R Á K F E K E T E L É V E L.

Ennek az főzésével is szintén úgy élj. Kitisztítsad szépen lábát, nyakát, hasát, csukának, czompónak vagy posárnak vérét vegyed eczetben, akármi hal vér legyen, azt aztán borral burétsd meg, fekete czipót hányj reá, forrázd meg, szitán verd által, tiszta vízben vörös hagymát vágj meg aprón, főzd meg benne. Azt az hagymás levet, ha szükség leszén, közben elegyítsd az vérnek,

rakd ebben az rák húsát. metéld meg, szekfüvezd, gyömbérezd, borsold meg, mikor ideje leszen, add fel. Lemonyát is hányhatsz belé, mint az szivúlt rákban, mert hozzá illik.

Tizenkettődik.

RÁKBÓL EGY KIS MUSIKA.

(114. lap.)

Ha elevenen akarod feladni valami lakodalomban, s azt akarod, hogy megvörösüljenek, egy tálban tölts égett bort, gyűjtsd meg, hogy immár az égett bor lángol. forgasd meg benne az rákot, úgy megvörösödik, mintha megfőzted volna, rakd egy tálban, s mással burétsd be, úgy add fel az asztalra.

Tizenharmadik.

T Ö L T Ö T T R Á K.

(129. lap.)

Meg kell főzni az rákot. Az húsát meg kell vágni, petreselyem levéllel, méz, olaj, tengeri szőlő, bors, sáfrány, gyömbér, meg kell tölteni az héját, azt egymásban kell vonni az nyársban, meg kell sütni, olajjal is megcsepegtetni.

Szarvasok járulnak elől.

Első.

SZARVAS HÚS SZÖMÖRCSÖKKEL.

Ennek is az szömörcsökjét úgy csináljad, mint az borjúból vagy egyéb húsból, az kit szömörcsöknek szoktak csinálni, csak hogy ezt egyéb féle húsból ne csináljad, hanem azon szarvasnak az pecsenyéből; mennél kövérebb pecsenyét tanáloed, azt vedd fel, az vespecsenyét is felvágjad. Fekete cipó vagy kenyér belet is morsálj belé, tikmonyat is vess bele annyit, a mennyit arányzod, hogy elég; megborsoljad, szekfüvezzed, savát is megadjad. Az húsát szépen megmossad, kiforrázzad, az míg az húsát főződ, az levét elkészítsed, vérrel, borral, eczettel, kenyérrel.

Mikor látod, hogy az kenyér ezekben megfő, szitán verd által. Mikor az levét megfőzted, az húst is abáljad meg, rakd az levében, az szömörcsöket is csináld meg, forró vízben forrázd meg. Mikor immár megfonnyadt volna, szedd ki, rakd az húshoz, mind együtt tegyed az tűzhöz, vörös hagymát vágj aprón reá. Az szarvasnak az öreg konczai legyenek az salkonczok; savát add meg, borsold, szekfüvezd, mézeld meg is; mikor az szömörcsököt vágod, akkor is megsózzad, ha savanyón akarod is, meg lehet, mert az szömörcsökhöz való húshoz hozzá illik. Ha tárkonyod vagyon, azt is vágj reá.

Második.

SZARVAS HÚS FEKETE LÉVEL.

Ennek az húsát szintén úgy fonnyasszad sós vízben, mint immár meghallottad. Az levét is úgy csináld meg. Ha borod vagyon, azzal is szaporítsad, avagy abállás lével; míg az húsát főződ, az sós

vízben, az levét is készítsd el, s verd által az szitán, abáljad bele az húsát, almát, hagymát vágj apróra, főzd avval együtt.

Harmadik.

SZARVAS HÚS VENDÉG LÉVEL.

(115. lap.)

Ennek is az húsának megfőzésével s leve megcsinálásával szintén úgy élj, az mint megmondtam. Ennek is az húsát, mikor megabálrod, az levében helyhezteted, savát, eczetjét, mézét, jó módjával add meg, kevésbé meg is borsoljad, de ne szerszámozd, úgy mintha azzal az levet nem kellene feladni az uradnak. Ha almád, hagymád vagyon, az sem árt bűvön reá vágnod, közrendet megeléگیts vele. Az levet, az melyet vendéglének hínak, így csináld. Az mely asztalra akarod az vendégséget készíteni, hozass igen jó bort, nem abrak bort, arra mess szélesen almát, körtvélt pirts s cziprázd azt is, reá szeldeljed, fügét is vess reá, mondolát, malosa szőlőt, mézet szintén annyit, mint az bor.

Ezt együtt mikor főzöd, meg is sáfrányozd, borsold, szekfüvezd, fahéjazz, az derek lében is mérj hozzá, hogy mikor főzöd, tiszta sárga színt ne mutasson, mert nem lenne úgy vendég, hanem gyümölcsös lé, vagy egyéb sárga lé. Mikor feladod, az konczot rakd az tálban, de abban az lében, kiben főtt, ne adj reá, hanem az vendéglében; ha az el nem jut, emezzel is eloszthatod.

Negyedik.

SZARVAS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN.

Ennek is az tésztájának megcsinálásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondtam. Az szarvas pecsenyét megfonnyasszad, sózzad, ispékeljed, megsüssed féligre, hogy csak megpirúljon, mi ezzel így élünk. Mikor az tésztában becsinálod az vadhúst, megborsold, szekfüvezd.

Ötödik.

SZARVASNAK AZ UTÓLJA, EGÉSZEN SÜTVE.

Mi magyarok ezzel sem élünk. Láttam az Ugnott Christoph konyháján, hogy az öreg szarvasnak az utólját megsütötték. Az horgas inától fogva az bűrét sem nyúzták le, hanem boros temér-

dek vászonban betakarták, hogy se szőre, se körme meg ne perzselődjék.

Az körmét mikor fel akarták adni, szépen megaranyozták, egyebütt az testét különb-különb füvekkel megispékelték. Ugymint sályával, majoránnával, rosmarinttal, fahéjjal, szekfűvel, bécsi kömént, fenyő magot össze törtek, mikor sütötték, azzal öntözték. Mikor megsült, levének akartak csinálni, vagy szürke sását, vagy daru sását csináltak alá ; mikor feladta, az tálban meghorsolta. Az borjúnak az utóljával is élnek így idegeny országokban. Azért mi mostani mód szerint szalonnával borssal hozzá, azért hogy az ilyen látott tanult dolgokért tékozló nevünköt ne költsék.

Hatodik.

SZARVAS PECSENYE MELEGEN SÜTVE. (116. lap.)

Ez alá lé nem kell, hanem meg kell fonnyasztani, ispékelni, sütni, borsolni, melegen feladni. Ennek megsütésével így is élte nek az öreg mesterek, hogy vékony nyárson sütötték meg, mikor megsült mind nyársastúl ketté, hármá vágta, úgy adták fel, etc.

Hetedik.

SZARVASNAK GYERMEKDED SZARVA S FILE KOCSONYÁVAL.

Ezt is úgy mellyezd, s főzd meg, mint az borjú húst sóban szoktad. Mikor főzöd, sályát, ittvaló kömént vess bele. Hogy megfő, tedd ki, hűljön meg, rakd tiszta eczetben ; ha erős az eczet, borral megegyelétssed, mikor feladod, újabb tiszta eczetet öss reá, add fel. Ha vagyon sályá virágod, vess reá, avagy gyenge sályát.

Nyolczadik.

SZARVASNAK TÜDEJÉT, MÁJÁT, MAJORÁNNÁVAL, ROSMARINNAL FÖZNI.

Az tüdejét, máját, az új szarvasnak metéld meg szépen, ha penig az urad az máját sütve szereti, megsüsd ; az tüdejét penig emez eszközökkel megfőzhedd, mikor fel akarod tenni, az tüdejét, az májt is közte főzd meg vérrel, eczettel, borral tedd fel, de kenyeret ne hányj belé. Ugy forgolódjál az körül, hogy ez hamar megbűzhödik. Mikor az abállás eljű, szedd ki az tüdőt az vérből, tisztogasd meg, szűrd meg az vérét ismét reá, rosmaringot, ma-

boránát hányj bűvön belé, egy darab nádméz is, borsold, szek-füvezd, fahéjazd, savát is add meg, mikor az ideje, add fel. Az máját, ha urad szereti, vajban is megránthatod, radóczot is csinálhatsz neki, mint az bárány fűnek.

Kilenczedik.

SZARVASNAK VÉGSŐ HURKÁJA, RISKÁSÁVAL TÖLTVE.

Mikor az uradnak új szarvast visznek, minden féle beli benne vagyon, az mészárossal úgy nyúzasd, úgy forogj környölötte, az tüdejét, máját vedd ki, az vérét vetesd ki, azzal jobb megfőzni. Az végső hurkáját, az meddig tart, vágd el, kimosd szépen, de az kövérit le ne messed. Az riskását kimosd, forrázd meg, magában dagadjon meg, s az szemei csak megszakadozzanak, az riskását megsózzad, megborsoljad, s úgy töltsd az hurkában, beczövekeld az belit, s újonnan kifonnyaszszad. Mikor uradnak jó akarhatja, add fel melegen. Ha meg akarod főzni, tiszta borssal is megfőzhedd, édes tejjel is, mint az egyéb töltött bélt. Minekünk magyaroknak köles kásával is meglehet ennek az főzése.

Következnek immár az őzek.

Első.

AZ ŐZET ÍGY FŐZZED.

(117. lap.)

Mikor új őzet visznek hozzád, nyúzd meg, a hát szű pecsenyét mesd ki te magad; ha az czémerét nem akarod ott hagyni, abból is az pecsenyét szedd ki, az főzni valóját vágd fel. Az őznek az lapoczkáját nem kell több konczban vágni, hanem háromban, mert mindenféle vadnak az lapoczkáját szokták vadász konczban híni. Az asztrul is alá küldik, hogy megpirítsák, úgy élnek vele.

Második.

ŐZNEK CZÉMERE EGÉSZEN SÜTVE.

Az mint szokták az czémert kivenni, egészen megfonnyaszad s spékeld, s úgy süssed meg. Mikor megsül s fel akarod adni, megborsold, levet is csinálhatsz valaminéműt akarsz, ez az czémer hidegen is jó.

Harmadik.

ŐZNEK APRÓ PECSENYÉJE SÜTVE, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj ispékelésével, melegen feladásával; ez az őznek húsa oly, hogy ha szarvas húsnak szerit nem teheted, szintén úgy megfőzzed ezt is vendéglével, szegfűves lével, pástétomot is csinálhatsz ebből.

Negyedik.

ŐZ CZÉMER SÜTVE, SZALONNÁVAL ISPÉKELVE. (128. lap.)

Hogy megsült volna félig, szegfűvel megis pergeld, süljön meg és leves kenyeren add.

Következnek az nyulak rendszerint.

Első.

NYÚL FEKETE LÉVEL.

Az nyúlnak mind az két utólján rántsd le az bőrét. Ezt nem úgy szokták főzni, mint egyéb állapotbelit; hójagát vedd ki, az ganéját reá ne folyasd. Az mely vér az derekában vagy on, azt vedd eczetben, az maga vérével jobb ézü minden állat, mikor egyéb nem lehet benne, más vérével is megfőzhedd, meglángoljad, az nyulat ugyan eczetben vágd. Ennek is lapoczkáit csak három konczban vágd.

Ebből az vérből mosd ki, más tiszta fazékban szűrd reá az véres eczetet; fekete cipót is hányj reá, az melynek illendőképen legyen az leve sűrű, bort, vizet is öss reá, hogy az tűzhöz teszed, sőt vess reá, mikor felforr; ha penig tehénhús abállás leved vagy on, az víz helyett azt töltö reá. Mi magyarok megispékeljük az nyúl czémert s megborsoljuk, megsütjük, torma nélkül is megesszük.

Második.

NYÚL SÜLDŐ TÖLTVE EGÉSZEN.

(118. lap.)

Ennek még az fülét is megnyúzzad, s az fején hagyjad, az lábait is mind az körméig megnyúzzad. Az hasát csak annyi helyen hasítsad meg, hol belit, hójagát, tüdejét, máját kivonhassad, az végső hurkáján kezd el, s úgy vonjad ki az belit. Az töltelékjét így csináld. Az tikmonyat főzd meg, tisztítsd meg, az kövér szalonnával, petreselyemmel vágd össze, sáfrányozd, borsold, nyers tikmonyat is verj belé, savát add meg, és töltsd az nyúl derekában, czövekeld be, hogy az töltelék ki ne hulljon, megfonnyaszsad, úgy vond az nyársra; kívül ha megspé-

keled sem árt, süsd meg. Mikor feladod, borsold meg, az czövekeket is vond ki belőle.

Harmadik.

NYULACSKÁT EGÉSZEN SÜTNI ÉS TÖLTENI.

Mesd fel effélének az hasát nem igen hosszára, mind kívül mind belül sózd meg, eczettel is kimosni nem árt, mert annál jobb leszen. Végy malosá szőlőt, hányd ki az magvát, végy meghámozott mondolát, aprítsd meg, avagy törd ezt öregre, az tengeri szőlőben is annyit végy, rakd be az nyulacskában, varrd be az húsát, megspékelvén süsd meg.

Következnek immár az fánkok.

Első.

KÉTSZER FÖTT FÁNK.

Hideg tejben verj tikmonyat; ha csak egy asztalra valót akarsz csinálni, megéred husz tikmonynyal, lisztet is bővön habarj belé, meg is sózzad. Hozzá illendő pinnatát keress, abban egy keves vajat tégy, mind alól-felül az pinnatán szén legyen, úgy össd aztán az tésztát az pinnatára, s abban szárazd meg. Az igen szépen megnő az pinnatában, csakhogy reá vigyázz, hogy meg ne égjen.

Mikor látod, hogy megsült tedd ki tiszta asztalra az pinnatából, körül s felyül az héját metéld le, az fenekét rajta hadd. Ez tésztát négysegben vessed, koczka módon metéld meg, de az fenekig le ne metéld. Ennek oly serpenyőt válassz, hogy ki ne nőjön az serpenyőből. Elég tésztát mess neki, mert igen megnő ez az fánk. Az vajat meg ne hevétsd, mikor bele akarod tenni, hanem csak megolvaszd; bű vaja legyen, mert semmi fánk bővebb vajat nem kíván, mint ez. Mikor felteszed, az metélt felével hagyjad fel, úgy tegyed szénre, kalánnal mind öntözzed reá az vajat, az hol megszeletetted. Ha látod, hogy az tészta nőni kezd az vajban, tegyed ismét jobb szénre, öntözd vajjal, valamíg megsül szép pirosan, mert ha az öntözésétől megszűnöl, meglohad ismét. Ha arányzod, hogy az vaj meg kezd hűlni, megújétsad az szenet alatta, hogy megsül egészen. Tedd ki az serpenyőből, az vajat le hadd szívárkozni, jó melegen tedd az tálban, faragd meg nálmézzel, és add fel.

Második.

T O L Y Ó F Á N K.

(119. lap.)

Az mennyit akarsz csinálni, ahhoz való serpenyőt keress, abban tölts édes tejet, egy keves vajat, azt tegyed az szénre, forrald meg, más ember kezében add az serpenyő nyelet, hogy tartsa. Az kezében egy öreg erős fa kalán legyen, melletted egy tálban tiszta, szitált liszt. Mikor az tej forr, egyik keziddel hintsd az lisztet az tejben, az másikkal erősen törjed annyira, hogy az tészta ugyan megkeményedjék és megszáradjon az serpenyőben. Ha réz mosárod vagy, tedd abban az tésztát s egy fa törővel törd erősen; hogy meg kezd hűlni, verj tikmonyat reá, kettőt avagy hármat, egy először azt töresd el mind az tészta között. Mindaddig verj tikmonyat reá, míg meghígul az tészta, úgy hogy az tojó fába töltheted, mikor töröd az tésztát, akkor főzzed meg.

Mikor bele akarod tölteni, az tojó fát belől megvajazd. Az csillagnak csak tizenkét foga legyen, abból esik igen szép fánk. Az tűznél az vaj melegen álljon, úgy tojd az tojó fából az tésztát az vajban. Mikor tojod, széllal járjon az kezed, hogy az tészta egymás hátára ne essék, mert ha egymás hátára esik, meg nem sülhet az tészta, rút is lesz. Mikor sütöd, öntözd az vajjal s meg is fordítsd, jó melegen add fel, s faragd meg nádmézzel.

Harmadik.

T Ö R Ö T T F Á N K.

Ennek is tésztájának csinálásával szintén úgy élj, mint az tojó fánknaál megmondottam. Mikor az tésztát elkészéted, az serpenyőből vagy mosárból vedd ki egy tiszta tálra, megvajazzad fa kalánnal, hogy meg ne cserepezzék az tészta, meleg vajad legyen az tűznél. Ugyanazon fakalánnal szakgasd meg az vajban, de mindenkor az vajban mártsd az kalánt, hogy az tészta hozzá ne ragadjon. Ez aztán oly gömböleg lesz az vajban, mint az alma.

Oly fánk ez, hogy ha reá vigyázsz, egyik oldala ha megsül, az másakra fordul, csak szorossan ne legyen az vajban; jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel. Ezen tésztából mégis csinál-

hatsz fánkot, az tojó fából vedd ki azt az csillagot, fából csinálj ahhoz hasonló csillagot, három helyen lyukaszd meg nyárssal, tedd az tojó fában azt az csillagot. Az tésztát is úgy csináld, mint elő mondtam, úgy nyomd vajban. Ezen szélel hordozd az kezdet, hogy egymás hátára ne ragadjon. Mikor sütöd, azt is megfordítsad. Ez igen kedves fánk az uraknál; mikor feladod, farag meg nádmézzel. Így immár add fel mennél jobban tudod.

Negyedik.

F Á N K F O R M A.

(120. lap.)

Ennek is az radoczát szintén úgy csináljad, mint az kétszer főtt fánknál megmondottam; csak hogy ennek az radóczá hígabb legyen, ha pedig édes tejet nem kaphatnál, borból, tésztából is megcsinálhatod. Ezt jól megtörjed, hogy semmi darabosság ne legyen benne; mert ha olyan lenne, nem ragad az formához, az radócz fogyatkozást teszen benne, mikor sütni akarod. Az formának az nyelét csináld vagy vasból, vagy fából, mert az kezédel az formához nem nyulhatsz, annak az hév vajban meg kell állani; miképen sütni akarod, az vaj mellett egy darab ruhád is legyen, de oly helyen, hogy meg ne égjen. Az forma pedig az vajban álljon, mikor az vajból kiveszed az formát, az ruhához megkend, mert ha meg nem kened, nem ragad hozzá az radócz.

Meglásd, hogy az forma igen meleg is ne legyen, mert ha felettébb meleg leszen, nem ereszt jól.

Ha horgas fánkot akarsz csinálni, tiszta fát szerezz hozzá, meghajtsad, ű magában megszárad; mikor arányzod, hogy félig megsütted. Az radóczot fejéren hagyjad, azután ismét az felit megsáfrányozzad, hogy az fánknak az fele sáfrányos legyen, s fele fejeér.

Ha zöld fánkot akarsz csinálni, az zöld búzát szépen mosd meg, törd meg erősen, tölts édes tejet reá, szűrd meg. Abból csinálj aztán radóczot.

Ha kék fánkot akarsz csinálni, szedj bűvön búza virágot. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, hogy kössed ez virágot az fánkot. Ez fánk oly fán leszen az fánkod; az fánkok is olyak lesznek, akár vadak madarak legyenek.

Ötödik.

FODOR FÁNK.

Ennek is az tészta gyúrásával úgy élj, mint az tortáknál megmondtam, csakhogy ebben vaját vess keveset, meg is szózzad, az tésztát az tálon nyújtsd el mennél vékonyabban lehet; de először az tésztát erősen meggyúrad, hogy egyszer elnyújtod, ismét összeve hajtsad, hogy kettős legyen, de szintén olyan vékonyan, mint azelőtt elnyújtottad. Ezt aztán metsző vassal metéld meg, három három szálban azt vond össze, hajtogasd össze, az két végét szorítsd össze, úgy rántsd meg vajban, ebből az fánkból négyszegűt is metszhetsz. Az vajban úgy megnyomd az tésztát, hogy mint egy vánkos olyan legyen. Ugyanezen tésztából valami töltelékkel akarsz töltött fánkot csinálni, mindenikkel megtöltsed, az mint ide elől megírtam. Az töltelékkel mint kell élni, abból eszedben veheted.

Hatodik.

MALOSA SZŐLŐ FÁNK.

(121. lap.)

Az malosa szőlőt szépen kitisztítsad, s megforrázzad; hogy immár kiforráztad, csinálj apró, vékony nyársokat, egy-egy arasznyit, az mennyit akarsz, annyit vonogass rája, nyolcz avagy kilencz nyársacsakára; olyan radóczot csinálj neki, mint az fánk formának, de annál sűrűbb legyen, megsáfrányozd, az radóczot megsózzad, s hé vajban rántsd meg, hogy megrántod, hasogasd ketté, rakd az tálban, nádmézeld meg. Az németek körtvélt s almát vágnak az malosa szőlő közé, de mi nem úgy élünk vele.

Hetedik.

FÜGE FÁNK, AVAGY RÁNTOTT FÜGE.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam. Az malosa szőlőnek mind kiforrasztásával, megnyársolásával; radóczot is olyant csinálj neki, mikor fel akarod adni, metéld le az nyársról, nádmézeld meg, s add fel.

Nyolczadik.

FÍKETÖS FÁNK.

Ennek is radóczot szintén úgy csinálj, mint az forma fánk-nak. Egy tiszta csupornak az fenekét lyukaszd meg vagy négy helyen, tiszta, meleg vajad legyen serpenyőben az tűznél, az radóczot meg is sózzad, annak utána töltsd az lyukas fenekű csuporban annyit, mennyit az vajban akarsz megrántani, csorgasd az vajban az csuporból. Annyit csorgass, hogy egészen vehesd ki, mikor sütöd, szép fodor leszen, hogy kiveszed. Mikor fel akarod adni, hogy megsül, tedd ki rostás kalánnal, tegyed azt is fára, hogy szépen meghorgasodjék; az is két féle legyen, fele sárga, fele fejér, hogy mikor feladod, egyik sárga, másik fejér legyen, meg is faragd nádmézzel.

Kilenczedik.

SÁLYA FÁNK.

Az szép öreg új sálya levelet szedd meg, mosd meg az szárat rajta. Hagyjad jó hosszacsán, radóczot olyant csinálj neki mint az alma fánk-nak. Az sályát nyujtogasd az radóczban, az szépen felcsattan az hő vajban, mikor sütöd, öntözzed is az vajjal, jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel.

Tizedik.

BORZA VIRÁG FÁNK.

Ujságban az borza virágot szedd meg mind fástól s mosd meg, tegyed tiszta tálban, hogy az vize leszivárkozzék, csinálj tikmonyból, lisztből radóczot; sűrű ne legyen, az savát is megadjad, meleg vajad legyen az tűznél, az szárát fogván, az borza virágot mártsad radóczban, mikor az vajban teszed, megrázogasd, hogy kiterjedjen mind radóczostól, mint az borza virág állása; hogy megsül, add fel melegen s faragd meg nádmézzel.

SPANYOR TÉSZTÁBÓL CSINÁLT RÉTES AVAGY BÉLES ÉTEK.

(122. lap.)

Az spanyor tésztát így csináljad. Igen szép lisztlángot az asztalon nyomogass egyben, mint ide elől megírtam. Lyukaszd meg az lisztet, igen szép fehér bort őss belé, tikmonynak csak az székját csináld bele. Ha csak egy kis tálra csinálod, tiz, avagy tizenkét tikmonyuk az székjával megéred, meg is sózzad, vaját is vess belé, de ha lehet, író s vajjal csináld, de ha nincs . . . Gyurd meg az asztalon erősen, de keményen ne hagyjad.

Hogy megfőzöd, szakgasd meg akkorákon, mint egy egy tikmony, vagy fél, hagyd megnyugodni kicsenné az tésztát, nyújtsd meg egyenként szép vékonyon az asztalon, vajazd meg minden rétét szépen, s úgy add fel az asztalra.

Ez tésztát aztán valami formára akarod metszeni, meg lehet, mert mindenféle töltelék hozzá illik. Az sütésével penig, mikor töltelék nincsen, úgy élj, hogy ennek kevés sütés kell, gyengébb ám ez az több tészta múnél. Mikor immár megsült, fel akarod adni, megnádmézeld mint az többbit. Ezen tésztából megcsinálhadd, az kit papa pogácsának hivunk is. Csakhogy mikor olyant akarsz csinálni, hús, avagy huszonöt réten is egyben csináljad.

TÖLTÖTT KÁSA.

Az kását meg kell fonnyasztani, az szita által kevésbé megfonnyasztani és azután lisztben keverni, az meleg forrott tejben bele eresztetni; az tejet keverni, hogy ne csomózzék egyben, így megfőzni, savát megadni, mézelní, vajazni. Mikor feladod, megnádmézeld, szőlőzd.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolat meg kell héjalni. Annak utána réz mosárban meg kell erősen törni, kenyér béllal, ki az fehér borban megázott, ismét össze kell törni, fokhagymával, borral, eczettel, meg kell szűrni, eczetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevésbé, nádmézet is kell bele vetni.

OLTOTT BOR.

Az bort tűzhöz kell tenni vas fazékban, mézet bele vetni. megforralni, igen aprón aprétott kenyeret avagy czipót vajban meg kell rántani és az forró borban bevetni, öt avagy hat (tikmonyat) össze verni, főzni, tengeri szőlőzni, borsolni, sáfrányozni, erősen habarni, és az forró borban önteni s főzni, míglen meg-aluszik; de be kell földni, mert alúl fölül tűz legyen.

MONDOLA SAJT.

Borjú lábat meg kell tisztítani szépen, s főzni, hogy mind elromoljon az húsa; az levét megszütni tiszta szitával, az mondolat megtörni erősen s mézelní, az borjú láb levével megszütni és azt megforralni, az tálban tölteni, és meghagyni alunni. Immár add fel.

OLTOTT TEJES ÉTEK.

(123. lap.)

Az hideg tejben verj búvön tyukmonyat, és a tűznél habard mindaddig, míg felforrad, az túróját felveti, és azt szedd zacskóban, nyomogasd ki az savójából, metéld szélesen tálban, nádmézet, tengeri szőlőt, és őss tejfelt is reája.

MOSÁR FÁNK.

Az réz mosárban tégy egy lúdmonynyi vaját, forrald meg azt hideg tejben, habarj tengeri szőlőt tikmonynyal, össed azt orró vajban, föld be, főzd meg, rántsd meg, így add fel.

Saláták következnek.

KAPORNA SALÁTA.

Az kapornát megtisztítani, meg kell fonnyasztani, azt az vizet szűröd le, öss más tiszta vizet reá, tálból szedd ki, s facsard ki gyengén, hogy az kaporna meg ne romoljon, hozzá illendő kis tálban rakjad. Ennek is úgy csináld az levét, mint az czethalnak, csakhogy ezt nádmézzel megfaragd.

SPÁRGA SALÁTA.

Ezt is szintén úgy fonnyaszd ki, mint az kapornát. Hogy megfonnyasztod, tedd ki, hadd hűljön, hogy meghűl, szépen renddel rakjad hozzá illendő tálban. Ennek az levét úgy csináld meg, mint megmondtam, de sózd, nádmézeld meg ezt is.

KOMLÓ HEGY SALÁTA.

Ezt is mindenképen úgy csináld, mint az spárga salátát szokták megcsinálni.

CZIKOREA SALÁTA.

Ezt hogy kiásod az földből, megmossad, megtisztítsad, mint az petreselyem gyökeret; hogy megtisztítod, meghasogassad, szép vékonyon, hosszakon, jól kifonnyaszszad, hogy az keserűje kimenjen, meg hagyjad hűlni az fonnyasztás után, mikor fel akarod adni, hozzá illendő tálban rakjad, apró tengeri szőlőt mess meg, tiszta vízben főzd meg, azt oztán reá hintsed, eczetezd, borsold, faolajozd meg; ha az urad szereti, savanyón is jó, meg is nádmézeld.

KESERŰ LAPU SALÁTA.

Mikor az keserű lapunak egy elől arasznyi az ina, vágd el. Az olaszok így élnek vele: tálban metélik vagy tányéron, megsózzák, borsolják s úgy eszik meg. Mi magyar szakácsmesterek szintén úgy sózzuk be, mint az ugorkát, vagy saláta kórót; igen élünk vele, míg elérkezik az saláta s az ugorka. Ezt is meg szoktuk fonnyasztani.

ROPONCZ SALÁTA.

(124. lrp.)

Ezzel úgy éljünk, mint az kerti salátánál megmondtam.

GALAMBEGY SALÁTA.

Similiter.

RÉPA CSIRA SALÁTA.

Azonképen.

VÍZI SALÁTA.

Szintén úgy.

BOBALKÁ SALÁTA.

Kit Mihályka monyának hínak, s barabolynak is, ezzel is úgy élj, csakhogy gyökerét meghámozd, az szép levelet rajta hagyjad.

NYERS KÁPOSZTA SALÁTA.

Az nyers káposztát megmetszik aprón, eczetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él.

SALÁTA KÁPOSZTA.

Mi magyarok így élünk vele. Az nyers káposztát igen aprón megmetéljük, azt sóból kidörgöljük, kétszer, háromszor azt tiszta vízben az sóból kimossuk, azután borból egyszer. Annak utána eczetet, faolajat, veres hagymát metszünk alája. — Ezzel mi így élünk.

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát meghámozd, kerekdeden szeldeld meg, tiszta vízben kifonnyaszszad, kiszedjed, eczetezd, faolajozd, borsold meg. Ezzel sem igen élünk mi magyarok.

KÓRÓ SALÁTA.

Mig ű maga elérkezik az ugorka, az saláta kórókot meghámozd, mint az újjod, szintén úgy metéld meg, sózd meg, mint az ugorkát szokták, kapor virágot is rakj rejá.

Réteseknek, béleseknél nemei következnek.

(125. lap.)

Ennek az rétesnek, bélesnek tésztáját így csináljad. Az szép tiszta búzából csinálj lisztet, az lángját vedd ki, igen gyakor szita által megszítáltasd, még ha lehet selyem szitát kerestess, ha egyik sem leszen, vászonból csináljon szitát. Ezzel csinálhatsz ezeknek való tészta lisztet. Ennek az meggyúrásához tiszta vizet melegéts, de igen hé ne legyen, csak annyira való melegsége legyen, mint az kezéd eltűri. Ezt illendőképen megsózzad, vaját őss bele, tiszta asztalon az lisztet keményen nyomogasd ki, s az középit vájd ki, töltsd oda aztán az meleg vizet az liszt közé. Abban üss három vagy négy tikmonyat, azt keverd el kezeddél, az kést vedd ki, mosdjál meg magad. Az kezeddél mind addig gyúrjad, míg az kezéd alatt megőjzik az tészta, s gyakorta tenyereid megvajazzad, hogy az tészta reá ne ragadjon. Mikor immár eléggé gyúrtad volna, ha bélest akarsz belőle csinálni, tehát apránként szakgasd, mint egy egy tikmony.

Az táblát lisztezd meg, vékonyon rakd reája az tésztát, de távul rakd egymástól, hogy össze ne ragadjon. Felyül megkend, hogy meg ne cserepesedjék, mert kárt teszen az nyújtásában, ha megcserepesedik. Ennek az kenegetéséhez csinálj tik vagy lúd tollából nyolcz vagy tíz szálból afféle eszközt, azzal kenegesd az tésztát, ha tollat nem találnál, kecskerágó fából csinálj szentelt neki.

Immár ez megnevezett tésztából bélesekét csinálhatsz, külön külön réteseket, s mind rétes tortákat. Ezeket mint kell megtölteni, megtanálod az tortákban. Az bélesekhez öreg pinnatáid legyenek, levestül s fedelestül, a kiből ezeket megsüthessed. Ha pinnatád nem leszen, olyan szépen nem süthetted meg.

Apró madárcák következnek.

VERÉB TISZTA BORSSAL.

Ezt is, mint az tyúkot szoktad, szintén azonképen meg lehet.

VERÉB RÁNTVA.

Ezt is először megfőzzed, savát megadjad, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, úgy mint az bárányokról megírtam, mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg, keverd az radóczban, s úgy rántsd meg.

VERÉB SÜTVE, SZALONNÁT KÖZIBEN.

Az verebet mikor megmellyeszted, fejét, lábát elvagdald, mikor az belit kiveted, szalonnát szép aprón metélj köziben, vékony nyársra ezt vond fel, süsd meg; jó melegen, ezt add fel, fából csinálj penig nyársot.

VERÉB MADÁRLÉVEL.

Ide elől megtanálod, mint kell főzni az madarat, megtanálod ez könyvben.

PINTYÖKÉT, CZINEGÉT, TENGELICZÉT, RIGÓT.

Mindenféle madarakat, kik országunkban vadnak, megfőzhedd ezzel az lével. Seregélyt is sütve-főve, megcsinálhadd tejfellel, az mint az tyúkfíat.

T e j e s é t k e k .

VÁGOTT TEJES ÉTEK.

Igen szép lisztet csinálj az asztalra, nyomd össze. Az lisztnek közepit lyukaszd meg, az mennyi illendő, tikmonyát verj belé, sózd meg, avagy késsel szép aprón vágd meg. Ezek után egy ritka szitán az lisztet szitáld, az tej az tűznél forrjon. Az mely tikmonyas tészta az szitában maradott, azt ereszd az forró tejre, de azt keverjed egy tiszta kalánnal, vagy habaró fával.

BORSOLT TEJES ÉTEK.

(126. lap.)

Ezzel azért mi magyarok így élünk, s jó tejes éték is, s hát illendő beírni. Az szép fehér lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverd el, sorold mindaddig az tenyered közt, míg annyi leszen, mint az kása vagy lencse szem. Az lisztet az szitával szitáld ki, az verőfényen szárazd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vized legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék, vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén az kását. Ha pedig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonynyal gyúrd meg az tésztát, mint most megmondtam, ennek kiszitáld az lisztét, megszárazd melegen, ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét csináltanak nyárban. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szegyent miatta; az feleresztésével is úgy élj, mint az vágott tejes étéknek feleresztésénél megmondoztam.

METÉLT TEJES ÉTEK.

Ennek az lisztjét úgy csináld az asztalra, mint meghallottad. Tikmonyat verj belé, ha keves az tikmony, tejjel megegye létsed, azt gyúrd meg jó keményen, nyújtó fával nyujtsd el az asztalon, mikor aztán elnyujtod szép vékonyon, lisztezd meg erősen, hogy mikor egyben hajtogatod, össze ne ragadjon, azt mesd meg, mint az laskát szép vékonyon, az lisztből aztán rázogasd ki, úgy élj az feleresztésével, mint megmondottam, megsózzad, vajazzad, mikor feladod, akkor is vess kis vajat belé.

TEJES KÁPOSZTA.

Az nyers káposztát tiszta asztalon vágd meg szép aprón, fonyyazd ki forró vízben; hogy kifonnyad, facsard ki abból az vízből, tölts forralt édes tejet reá, főzzed abban; mikor az ideje, add meg az savát, mikor fel akarod adni, nyolcz vagy tíz tikmonyból főzz szép pirosan öreg rátottát alája, mikor feladod az rátottát, hidra tegyed, úgy vidd fel.

LABBO TEJES ÉTEK.

Ezt is úgy csináld. Az tűznél forrjon az tej, tikmonyat verj egy csuporban, sózd meg, habaró fával keverd el, annyi tikmony legyen, mennyi kívántatik; mikor az tej forr, akkor ereszd reá, ismét felforraszd az tejet újonnan ezzel az tikmonnyal. Ez az tikmony megadassék rajta, mikor fel akarod adni, szelj kenyeret alája, s mint egy túrós éteknek, megvajazzad.

TEJES RISKÁSA.

Az riskását igen szépen mosd, tisztítsd ki az kövecset belőle, az tejben csináld bele, hozzá láss, hogy meg ne bűzhödjék, mikor fel akarod adni, megsózzad, gyömbérezzed, nádmézzel trágyáld meg, azzal hintsd meg. Ha penig trágyád nem leszen, vajjal is meg lehet.

TEJES RISKÁSA HIDEGEN.

(127. lap.)

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondtam, csakhogy ennek az kásája sűrű ne legyen, az szeme is egészen legyen, meg

ne romoljon. Hogy megfő, sózd meg, rakd az tálban, hűljön meg, az kásája kevés legyen, hogy kalánnal ehessenek az tejében, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

LAPOS SZERDEK.

Ezt is így csináljad. Végy egy fazékban annyi tejet, mennyi tálra akarod csinálni, az tikmonynak az fejérit bocsásd az tejre, az székját külön, más csuporban. Ha csak egy kis tálra akarod csinálni, megéred tizenkét avagy tizenhárom tikmonynak az fejériver. Azt az tejet habaró fával erősen meghabarjad, szénre tegyed, szintén úgy megértessed, mint az suffát; hogy megérik, csináld egy tálban, melyben fel akarod adni, had álljon meg, az megaluszik szépen mint egy máj.

Az székiben vess apró tengeri szőlőt, nádmézet, kicseny sőt is. Ezt szintén úgy értesd meg, mint az másikat; mikor megérik, össd meg egy tiszta ruhában, tégy egy tányért vagy darab deszkát reá, valami mosárral, vagy tiszta kúvel nyomtasd meg hogy az savója kimenjen.

Vedd ki az ruhából, szeldeld meg szépen, mennél szebb formára tudod, ezt hogy megmetéled, rakd arra, az melyet az tálban töltöttél hűlni. Apró tengeri szőlőt moss meg szépen, főzd meg erősen tiszta vízben, hogy megdagadjon, azt az apró szőlőt öntsd szitára, szovárkozzék le az vize, mikor fel akarod adni, hintsd reá arra a tejes étekre, az kit csináltál. Bűvön faragd reá az nádmézet, de csak akkor, mikor fel akarod adni, mert ha azelőtt faragod, megsósúl.

ÖRLÖTT SZERDEK.

Ennek is az tejével szintén úgy élj, mint megmondám, csak hogy ebben az tikmonyat mind székestül bele verjed; nagyobb vigyázásod is legyen erre, mert hamarébb megsugoroszik az másikinál, miért hogy az széki benne vagyon. Ennek is az eresztésével, tálban tételével is úgy élj, mint megmondtam. Hadd hűljön meg, mikor immár meghült, héjalj mondolát meg hozzája, mesd meg igen szép aprón, annak utána az mézet, mondolát hintsd reá, faragd meg erősen nádmézzel, úgy add fel.

RÁNTOTT TEJES ÉTEK.

Ebben is az szerint verd az tikmonyat, mint megmondám, hideg tejben, ebben nádmézet, apró szőlőt vess. Az pinnatát hevítsd meg, kicseny vaját is vess belé, ezt az tejes étket megsózd, úgy töltsd az pinnatában, felyül is szemet tégy reá; mikor fel akarod adni, kalánnal szedd, s úgy darabonként rakd az tálban. Nádmézből, gyömbérből trágyát csinálj, s hintsd meg vele.

SÁLYÁS TEJES ÉTEK.

Az szép új sályát törd meg mosárban, öss édes tejet reá. Abban verj annyi tikmonyat, mennyi elég, ha kis tálban csinálod, 13 vagy 14 elég, nádmézet, kicseny sót is vess belé, szítán által szűrd meg. Ennek, mint az rántott tejes éteknek főzésével szintén úgy élj, ha az pinnatában megfő. Az feladásával is az mint most megmondám, úgy élj, nádmézeld meg. Immár add fel.

VÍZBEN FÖTT TEJES ÉTEK.

(128. lap.)

Az hideg tejben verj tikmonyat, habard el habaró fával, nádmézet is vess belé, szítán által szűrd egy hozzá illendő mázas fazékban, fődd be, de tésztával betakard az fődőt, hogy ki ne menjen az párája. Egy vas fazékban forrázz vizet, azt az mázas fazékbeli tejet tegyed abban, főjön benne mindaddig, mig fel akarod adni; mikor látod hogy megfőtt, vedd ki az vízből, bontsd fel az fődőt róla, kalánnal darabonként rakd az tálban, faragd meg nádmézzel, de elébb hintsd meg kicsenné sóval; ha apró szőlő vagy, azzal is.

TÁLBAN FÖTT TEJES ÉTEK.

Ennek az tejét úgy csináld, nádmézzel, tikmonynyal, apró szőlővel. Egy ezüst tálban tégy vajacsát, de ne sokat, azt tedd szénre, óssd az tálban az tejet, más tállal fedd be, arra is szecskét tégy, rá vigyázz, hogy egyik is meg ne égjen. Ez mint az három újjom magossága, olyan leszen, faragd meg nádmézzel.

CZIPÓS TEJES ÉTEK.

Ennek is az tálát úgy vajazd meg, mint mostan megmondtam. Az szép fehér czipót hámozd meg, de az piros haját meg ne hámozd, szép hosszakon az czipót mesd meg, rakd vajas tálban, az piros haját felyül erőködd hadni. Az édes tejet töltsd reá, megöntsd felyül vajjal, tégy más tálát reá, az két tál között forrald fel, jó melegen add fel, nádmézzel faragd meg. Pinnata fedele alatt még jobb megfőzni.

M I L I K O P.

Ennek az tésztáját tikmonyból gyúrd meg erősen, 4 avagy 5 tikmonyból meg lehet, egy kis milikopnak ez a fazoka. Ennek az tésztáját mennél keményebben lehet, meggyúrd, mert ha lágy leszen az tészta, fel nem állathadd. Egy kevésé igazán az tésztának formáját meg nem mondhatom, de az tésztának az szélit mind környül kinyujtsad az nyujtó fával, hogy az közepi domboson maradjon. Mikor fel akarod állatni, azt az dombocskát az kezed fejével alányomd, az alját az kezeddel felhajtsad, forgassad az tésztát az kezed fejin, mint az fazokas szokta az fazokat avagy agyagot. Azt az fazokat egy hüvelykes tenyéрни magasságra felvonhatod. Mikor felvonszod az szélit, egyaránt legyen, ne legyen együtt küljebb, másutt beljebb, rövidebb, hosszabb. Ennek az szélit, az mint szokták, szegd be, az oldalát csepegesd meg.

Ezt az fazokat kevésé megszárazd, az pinnatában az tölteleket szintén úgy csináld, mint megmondtam oda fel az rántott tejes étekben. Ebben kicseny fehér lisztet is bocsáss, apró szőlőt is, kicseny vajat is tégy az tikmonyas tejben, azt úgy töltsd az tésztából csinált fazékban, s az pinnatában főzd meg. Az fazokának az fedelet annak utána az tej három újjnera is magasban felyül haladja. Miképen fel akarod adni, négygyé messék, s úgy faragd meg nádmézzel.

Sásák következnek.

FÜVES SÁSA.

(129. lap.)

Ebben bort, kenyeret forrasztani, szekfű, bors, méz, fahéj, sáfrány kicseny. Az vadnak orrát, fülét, lábát jó vele főzni, s tengeri szőlő is jó beléje.

FÜVES SÁSA.

Sült alá igen jó, kenyér, szekfű, bors, fahéj, sáfrány, kicseny méz.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell héjalni, tiszta mosárban meg kell törni erősen, fokhagyma kell bele, kicseny eczettel meg kell szűrni.

ZÖLD SÁSA.

Az petrezselymet meg kell törni, fejer cipót bele hánni, pirétani, eczet, bors, méz kell bele.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Bor, kenyér, bors, sáfrány, fahéj, meg kell forrasztani, meg is kell szűrni.

DIÓ SÁSA.

Az diót meg kell törni és tisztétani az héjából, eczettel, fokhagymával meg kell szűrni, így immár ez jó.

D A R U S Á S A .

Mondola belet hajastól meg kell törni, tengeri szőlővel együtt meg kell forrasztani, mézet, kenyérbelet bele, bors, fahéj az madár sültnek alája, az tálban fel kell adni.

P Á V A S Á S A S Ű T V E .

Abban bor, fejr kenyér, meg kell forrasztani, szűrni, bors, sáfrány, szekfű, fahéj, méz kell bele.

Különfélék.

SÜTVE KELL CSINÁLNI.

(129., 130. lap.)

Töltött tyúkfi, vad hús pecsenye, nyúl egészen sütvé, feje pecsenye, galamb madár. Zuz pecsenye, kolbász, májos, nyelve, tyúk. Ezek mind jók.

SÜLT SZAKGATVA JÓ.

Fejér czipó, vörös hagyma, bors, eczet, lemonya, sós ugorka, narancs, alma, szélesen metélvén.

TÖLTÖTT MÁJ.

Az májat nyersen meg kell vágni, szalonnát, petreselyem levelet, tikmonyat, borsot, sáfránt, gyömbért, hagymát az báránynak az hártájában be kell takarni, rostélyon kell megsütni.

MÁJ RÁNTVA.

Májat szélesen kell metszeni, nyersen meg kell rántani, szalonna kövéren az tálban kell rakni, meg kell önteni bors porral, eczettel, fokhagymával, felyül reá az töltött májat.

APRÓ MADÁR SÜTVE.

Fejér czipót kell aszalni, meg kell törni, mikor süil, reá hinteni.

MADÁR LÉ.

Az madár sütvé. Az levének bor, kenyér, alma, hagyma, méz, bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, körtvély sülvé bele igen jó leszen.

TÖLTÖTT TIKMONY.

(130. lap.)

Az tikmonyat meg kell lyukasztani, az begyről az tusájáról az belit is ki kell fúni belőle, meg kell rántani keményen, s vágni, méz, bors, tengeri szőlő, sáfrány, fahéjjal meg kell tölteni az héjat azzal, vékony nyársra kell vonni, sütni távol az széntől, meg kell csepegtetni, fel kell adni.

SZOMBAT NAPRA.

(129. lap.)

Tikmony kell bűvön, pinnatában vaját kell tenni, tikmonyat kell habarni, fejr cipót szélesen metszeni; azt az szeltet mártsd az tikmonyban, ereszd az pinnatában az kenyeret, az cipót azonképen az többivel együtt, hogy egymást érje. Az tikmonyat egészen ereszd reá, de meg ne fokadjon az széki, egymást ériék az tikmonyak, az pinnatában főzd meg vékonyon, tedd szénre az pinnatát, tedd reá az fedelet, süljön meg, gyömbért is tégy reá.

SZOMBAT NAPRA VALÓ.

(130. lap.)

Fejr káposztát, tejet, meg kell forrasztani, az káposztát meg kell aprétani, tejben kell eresztetni, rátottát reá, ha tej nincs, tejfellel is jó.

ÉS MI VOLNA BECSÜ.

(130. lap.)

Olajos lé, tengeri szőlő, eczet, víz, hagyma, és arra sült hal, olaj, kapor is bele.

ISPONÁCZ.

(130. lap.)

Hagyma, eczet, méz, tengeri szőlő, isponác, asszú hal, bors, olajat bele.

RISKÁSÁT VÍZBEN.

(129. lap.)

Meg kell forrasztani, tisztétani, szárasztani, olajban meg kell rántani, nádmézben, az serpenyőben szépen meg kell pirúlni, nádmézzel meg kell faragni, fel kell adni.

KÖRTVÉLY FÖVE

(130. lap.)

Méz bűvön, bors, sáfrány, szekfü, fahéj, bor kicseny kell ebben.

KÁPOSZTA CSIMA.

Ebben víz, méz, olaj kell.

TORMÁS KENYÉR.

Vizet kell forrasztani tisztát, tedd ki, hogy meghűljön, az diót meg kell törni, az hajából ki kell tisztítani, az belit jól megtörni, olajat kell venni és az diót jobban kell törni, és szűrni, mikor forr, meghűteni vízzel. Az tormát meg kell törni, bele vetni, fejez cipót pirítani, tálban rakni, az levet reá adni, az dió olajjal meg kell olajozni.

BORSÓ SZAK.

Az borsót meg kell héjalni, irtani és főzni keményen, tálban rakni, hogy meghűljön, egy tiszta safban, egy tiszta réz rostán által kell törni, tiszta fa törővel kell erősen keverni, bele kell söt eresztetni, nádmézet bűvön, malosát; hogy megtöröd, fel kell egy tiszta kalánnal darabonként tálban adnod, dió olajával meg kell öntöznöd, felyül nádmézzel hintened, tengeri szőlőt borban forrasztanod, mondolát hajalnod, s hosszan metélned, tengeri szőlővel együtt reá hintened, és konfreitet színesbet reá hintened.

FODOR KÁSA.

Az köles kását meg kell mosni, főzni keményen, ki kell öreg darabokban tálban szedned, az többit réz rostán által törölni, az diónak olaját kell venni, vizet forrasztani, az diót abban tenni; hogy meghűl, az levet leszűrni, sűrűn az kására kell tölteni, az dió olajat felyül reá bűvön.

CZIPÓ RÁNTVA BÜJT NAP.

Bort kell trágyával forrasztani, az czipót meg kell önteni vele. Bűjtnap jó figét főzni embernek borban, bors, sáfrány, szekfű, mondola, tengeri szőlő, méz kell hozzá.

BÜJT NAP.

Az mondolát meg kell hajalni, törni, vizet forrasztani, ezzel meghinteni, szűrni, az szénhez kell tenni, egy vas kalánnal

meg kell érelni, keverni kell, hogy meg ne sugorodjék; hogy megforrad, só kell bele. Malosa szőlőt borban forrasztani, az magvát ki kell szedni, az tejet tálban kell adni, az szőlőt az tálnak az karéjára rakni, fehér czipót pirítani, az tejben verfelye szemre kell metélni, nádmézzel felyül meg kell hinteni.

MONDOLA TEJ BÜJT NAPRA.

(131. lap.)

Az isponáczt meg kell tisztétani, facsarni erősen, s főzni, meg kell vágni, az mondola tejet meg kell forrasztani, az isponáczt akkor kell bele eresztetni, nádmézet, faolajat bele; reá jó rántott hal is.

MONDOLA TEJ.

Az tokfist meg kell törni, de nem igen, darabonként vágni s kötözni, hogy egymástól el ne hulljon, még is meg kell áztatni, főzni tiszta vízben, ki kell venni, hogy megfőtt, az bűrit róla le kell vonni, aprón kell szakgatni, az konczokot belőle ki kell szedni; mikor az mondola tej forr, akkor kell bele hánni, nádmézet, faolajat kell bele eresztetni, büjt napra való ez.

BÜJT NAPRA JÓ FÜGÉT FŐZNI.

Az fügét meg kell forrasztani, borban kevésbé ki kell belőle szedni, megszáraztani; mikor az mondola tej forr, akkor bele eresztetni, héjalt mondolát jó bele vetni.

BOGOLY BORSÓ OLAJOS LÉVEL.

Meg kell főzni vízben, fehér czipót, borsót kell törni mosárban, úgy az kenyér belit az forrott vízzel meg kell szűrni, borsót is kell bele vetni egészen, petreselyem tövet, faolajat, borsot kicsent, fokhagymát, sáfránt kicsent, sült halat reá.

HIVELYKES BORSÓ.

Hivelykes borsónak az beli jó borsosnak töltve. Ahhoz mi kell, forratlan tikmony, petreselyem túvel, bors, sáfrány. Az hurkában riskása kell és jó suffával, espékkel is meglehet.

Következnek az szilvából készült étkek.

ASSZÚ SZILVA.

Az asszú szilvát mosd meg egynehány meleg vízben, annak utána tiszta vízben tegyed fel, főzd meg erősen ; hogy megfő, vedd ki, szűröd le az levét, tölts hideg vizet reá, ha penig győződ azt várni hogy meghűljön, ugyanazon leszen. Ennek az szilvának hánd ki az magvát mind, az szilváját vágd meg az vágókéssel erősen, annak utána vedd egy tiszta serpenyőben vagy fazékban, szűrj mézet reá, borsold, sáfrányozd, szekfüvezd meg, két vagy három tikmonyat, egy kis vajat is csinálhatsz bele. Ezt az szilvát főzd meg vízben az szerszámával együtt, de az mennyere akarod ezt az szilvát készíteni, csak annyét készíts hozzá. Ebből az szilvából tortát is csinálhatsz, bélest, rétest, cipót is tölthetsz vele, fánkot is.

BÜJTŐS SZILVA.

Ha büjtös embernek akarsz szilvát főzni, Urnak akár feje-delemnek, az mosásával úgy élj, mint ide fel megmondtam ; hogy megmosod, tölts reá mézet, mondolát, malosza szőlőt tisztés reá, sáfrányozd, borsold, szekfüvezd ; de az sáfrány csak szint adjon neki, annyi legyen ; főzd meg, tedd ki, hűljön meg, add fel.

S Z I L V A.

Ezzel is hasonlóképen cseleküdjél, csakhogy mondolát, szőlőt hányj reá, körtvélt, ha ez nem leszen, reá szeldelni avagy közben. De ezt is úgy megszefüvezzed, sáfrányozzad, borsoljad, mint az másikat. Az feladásával is etc.

ASSZÚ SZILVA TISZTA VIZBEN.

(132. lap.)

Ennek úgy élj mosásával, tudod mint főzik. Mikor az urad beteg, bővebb lében főzzed. Apró tengeri szőlőt hányj köziben, malosát is jó. Ebben nádmézecskét nem árt, fahéjacsát is ha vetsz köziben, de azért mindent érts az uradtól mint kell csinálnod, ha magad tudnád is.

NYERS SZILVÁBÓL.

Az nyers beszterczei szilva mikor megérik, hámozd meg, ved ki az magvát, csinálj radoczot tikmonyból, lisztből neki, egy kis bort is ereszsz belé, hé vajad legyen az tűznél, abban rántsd meg, s mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

Almából készült étek immár következnek.

Az almát is szépen meghámozzad, mesd, s az vágó késsel vágd meg szép aprón, azt is vedd tiszta serpenyőben, tölts kicseny bort reá, metéld, borsold, gyömbérezd meg, abban az szerszámokban főzd meg. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, tortát, bélesek meg tölthetsz vele.

ALMA TORTA.

Az almát hámozd, mesd meg hosszan, mint az gyümölcsös lére. Az apró tengeri szőlőt mosd meg, hintsd az alma köziben, nádmézzel faragd meg erősen, törött fahéjat is hints köziben. Ezzel is megtölthetsz valamit akarsz, tortát, bélest, etc. S jobb, kedvesb töltelek is az másiknál, rósa vízzel is megöntsed, ez jobban köziben elegyedik, az fahéj jobb ézt ad neki.

ALMA FÁNK.

Az almát hámozd, kerekdeden metéld meg, tiszta fehér borból, lisztből csinálj radóczot neki, hé vajad legyen az tűznél, hánd bele, rázd meg benne. Faragj nádmézet reá, s úgy add fel.

ALMA FÁNK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint megmondám. Ezt meg ne szeld, hanem az tortáját vágd ki, nádmézet, fahéjat keverj össze, mártsd az radóczban, úgy rántsd meg azzal, hintsd meg az almát mind kívül belől.

ALMA FÁNK MÉGIS.

Az almát meghámozd, megmessed szép hosszan, mint az gyümölcs lében, apró tengeri szőlőt hints köziben, tikmonyból,

lisztből csinálj bő radóczot neki. Az pinnatában tölts egy kis vajat, alatta is szén legyen az pinnatának az fedelén is; az met-szett almát keverd az radóczban, de meg ne rántsd, úgy töltsd az pinnatában, egyengesd meg, hogy egyaránt süljön. Hertelen ne süssed, mert ez késő sülést kíván. Mikor megsül, s fel akarsz adni, szép piros legyen; mikor az pinnatából kiveszed, szélesen messed, úgy rakd az tálban, erősen faragd meg nádmézzel, s jó melegen add fel.

ALMA KÁSA.

Az almát megmetéld szépen, szélesen, hogy meghámozod, tedd fel tiszta fazékban, tölts bort reá, mézet, vajat, azt főzd meg, az kalánnal el is törjed, hogy egészen ne maradjon semmi az almában, hogy fel akarsz adni, megvajazzad felül, s nádmézzel megfaragjad.

Körtvély és egyéb aprólékok következnek.

(133. lap.)

Az mint ide fel megmondottam az almák közt. Az körtvélyből is olyan tölteléket csinálhatsz.

TÖLT KÖRTVÉLY.

Az öreg körtvélt hámozd meg szépen, az szárát rajta hagyd; hogy meghámozd, az tetejét kerekétsd meg környűl, az körtvély oldalát metéld le, csak az torsáját hadd meg száraztúl, azt az körtvélt megvágjad az vágó késsel aprón, az kit lemetélsz róla. Hogy megvágod, kicseny borsót is vess belé, apró tengeri szőlőt s nádmézet is faragj belé.

Ezekkel az vágott körtvélt elegyétsd össze, ismég rakd az torsájára ezt az mint az előtt volt, nyomogasd az torsájára, hogy erősen álljon, öt avagy hat körtvély, ha öreg, elég egy tálra. Ezt hogy felrakod az torsára, tikmonyból csinálj radóczot neki. Az tűznél egy serpenyőben forró vaj legyen. Az radóczczal öntözd meg az körtvélt; de jó sűrű legyen az radócz, hogy megtartsa az tölteléket azt úgy vedd az forró vajban, rántsd meg, nádmézzel faragd meg, s jó melegen add fel.

K Ö R T V É L Y .

Ha csak közönségesen akarod főzni, hámozd meg, borban tegyed fel, főzzed erősen, mézeld, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, főzd jól meg, sűrű legyen, rakd ki az tálban, hűljön meg, úgy add fel, mikor az szükség kívánja, melegen is meg lehet.

BIRSALMA HIDEGGE.

Az birsalmát hánd az tűz alá, had pergelődjék meg. Két avagy három vízben is tisztétsd ki szépen, csináld tiszta fazékban,

szűrj mézet reá, az mézben főzd meg erősen; hogy immár megfőtt, tölts kevés bort reá, borsold, fahéjald meg, azzal főzzed sokáig, ha pedig fahéjad nem leszen, megszékfüvezd. Ezt úgy főzöd, hogy az leve sűrű legyen. Az birsalmát is épen hagyjad, mikor megfő, rakd ki az tálban. Ennek az sűrű leve olyan lehet, mint az lictarium.

DINNYE TORTA.

Az dinnyéből így csináld az tortát. Meghámozzad az mint ütöt meg szokták hámozni, belől is az sárgáját elvessed, vágd meg vágó késsel szép aprón, mint az almát szokták, tiszta fazékban vagy serpenyőben szűrj mézet reá, két vagy három tikmonyat is üss belé, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Abban az mézben főzd meg, apró szőlőt is hints köziben. Mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg.

EPERJ TORTA.

Az eperjet szépen megszedjed, tiszta tálban fahéjald meg, nádmézzel faragd meg erősen.

MEGY TORTA.

Az megyet megszedjed, megmossad, az magvát kihányjad. Ezt is megfahéjald erősen, nádmézzel is megfaragd.

FÜGE TORTA.

Az fügét megmossad, kiforrázzad, tiszta asztalon vágó késsel megvágjad, mint az szilvát. Ezt is úgy megfőzzed mézben, mint ide fel az almát, körtvélt, megyet. Két vagy három tikmonyat üss belé. Mikor mézben főzöd, reá vigyázz, hogy meg ne égjen, mert hamar megég; kitedd az tűztől, hogy meghűljön, az meddig fazokat meg akarod csinálni.

RISKÁSA TORTA.

(134. lap.)

Az riskását szépen mosd meg, édes tejben főzd meg, hogy megfő, tedd ki egy tálban, de tejet ne hagyj rajta, mikor meghűl, apró szőlőt hints köziben, nádmézzel erősen megfaragd.

MÁJ TORTA.

Az borjú vagy bárány májat vágd meg aprón, vedd serpenyőben, szűrj vaját reá, tikmonyat is verj reá, az mennyi illik; borsold, szekfüvezd meg, némelyek meg is szokták mézelní, de mind édesen s mind savanyón jó ez.

MONDOLA TORTA.

Az mondolát szépen héjald meg, réz mosárban törd meg erősen, hogy töröd, rósa vízzel öntözd, tikmonynak az fejérét, nádmézet is bűvön törj bele. Ebből az mondolából fánkot is csinálhatsz, s így csináljad. Ezt az törött mondolát szép tiszta vágó késre vegyed, elterétsd az vágó késen, mint az újjod, annyi temérdeken hagyjad. Az vágó kést először megvajazzad, hogy az mondola hozzá ne ragadjon, serpenyőben meleg vajad legyen, oly hosszakon vágjad, mint az újjod, s rántsd meg az vajban; igen meg ne pirítsd, hanem szépen megereszsd az vajban, mikor feladod, az tálban nádmézzel megfaragjad. Ezzel, ha fánkot s bélest akarsz tölteni, mind meg lehet.

KENYÉR TORTA.

Az szép fejár czipót koczka módon szeld meg, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, bűvön malosa szőlőt forráz ki, tisztétsd meg azt is, hánd köziben az radócznak, az savát is megadjad, ez koczka módon szelt czipót keverd az radóczban, az pinnatában kevés vaj legyen, mind alól felől szén legyen rajta, ereszd az pinnatában az radóczos czipót, terétsd el benne szépen egyaránt. Erre vigyázz, hogy mennél szebben lehet azt úgy süsed; mikor megsül, s fel akarod adni, tiszta táblára tegyed, szetenként megszeldeld s úgy rakjad az tálban.

TÚRÓ TORTA.

Az szép lágy új túróat morsold meg, verj tikmonyat reá, szép gyenge kaprot, tejfelet is szűrj reá, vaját is ereszszt beléje.

TEJ TORTA.

Az édes tejet forrázd meg, vedd ki az tűztől, had hűljön meg, s igen szép fejer czipót habarj belé, főzd meg az tűznél, apró szőlőt is hányj köziben, meg is nádmézeld; mikor meg akard tölteni, két vagy három tikmonyat törj belé, meghigítsad, kicseny vaját is; mikor osztán megtöltöd, egy keves vajban három vagy négy tikmony fejerét összeve habarjad, azzal kenjed meg az födelét, mind az túró tortának s mind ennek.

TIKMONY TORTA.

Hideg tejben verj tikmonyat az mennyét gondolod hogy elég leszén egy vagy két tortához. Habaró fával törd el erősen, apró szőlőt, nádmézet vess belé, az fazokat tegyed az pinnatában, sőt ott tölts belé, ott süsd meg, mikor ideje leszén, faragd meg nádmézzel, s mikor annak az ideje adjad fel.

TEJFEL TORTA.

(135. lap.)

Ennek az tejfelnek csinálásával, fazokának elkészítésével, szintén úgy, mint ide fel megmondtam az tikmony tortában.

BARACZK TORTA.

Az baraczkot hámozd meg, szépen szeldeld meg, az magvárul az tálban irtsad, fahéjazd meg, nádmézeld, az mint szokták az tortát, fazokat úgy csinálj ennek is, rósa vagy majoránna vízzel öntözd meg, ha penig az nincsen, borral is megöntözheted. Im érted, mindenféle tortáknak töltelékét mint kell csinálni, immár az fazék felől is irok, mint kelljen megcsinálni.

Tikmonynyal gyúrad ennek az tésztáját, ha csak egy tortának valót akarsz gyúrni, megéred egy fedeles tortát öt avagy hat tikmonynyal, azt a tésztát nyujtó fával nyujtsd el tiszta asztalon, szép vékonyon. Ezt aztán az tésztát szintén arra a formára metszhedd, az mint akarod, ha szű formára akarod, az is meg lehet, csillag formára, ha vad madarak formáját akarod, mind ezek meg lehetnek.

Ugyanitt az torta fazokának formáját meg nem irhatom, mert az szépirást nem tanúltam, de szükség volna azoknak is itt

lenni, mert egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt béírják, mindenféle állatoknak ábrázatit, az kiről ez könyv szól.

TÖLTÖTT CZIPÓ.

Az szép fejér czipót hámozd meg, szeldeld el szeletenként, de ne igen vékonyon, azokat az szelt czipókat kend be mindkét oldalát az szilva töltelékkel. Az szilva annyi temérdek legyen rajta, az mint az ostya bélest szokták megtölteni, ismét úgy rakd össze, az mint elszeldelted egymástól, megczövekeld, hogy el ne hulljon egymástól, radóczot olyant csinálj neki, az mineműt az körtvélyek között megmondtam, sok szóval kellene írunk, de nem szükség. Ezt az töltött czipót ezzel az radóczczal megmártsad, s úgy rántsd meg vajban; mikor megrántódik, s fel akarod adni, szépen megmetéljed, de nem úgy, mint azelőtt, hanem keresztül, s úgy rakd az tálban, megfaragd nádmézzel.

RÁNTOTT CZIPÓ.

Ennek is az czipóját szeletenként szeld meg, radóczot hasonlót csinálj hozzá, mint az almához, borban keverd az czipót, szép pirosan rántsd meg. Jó melegen add fel, s meg is nádmézeljed.

MÉGIS RÁNTOTT CZIPÓ.

Az czipóját ennek is úgy hámozd, de hosszan messed. Csak tiszta tikmonyból csinálj egy tálban kevervén ennek radóczot, kevésbé meg is sózzad, azt az metélt czipót megkeverd, úgy rántsd meg szép pirosan, mikor feladod, nádmézzel megfaragd az tálban.

PIRÍTOTT CZIPÓ AZ KIT TRÁGYÁS KENYÉRNEK HIVUNK.

(136. lap.)

Az czipót mint ide fel szoktad, metéld meg, egy kis hógős (így) vesszőn pirítsd az szeldelt czipókat, olyan temérdeken hagyd, mint akit meg akarsz rántani, kevésbé nádmézel meg, forraszd fel; ha nádméz nincs, másféle mézzel, mikor az czipót megpirítod, rakd az tálban. Nádmézet, gyömbért, elegyets egyben mint az trágyának. Az czipót, hogy az tálban rakod, ezzel az mézes gyömbéres borral öntsd meg, az trágyával, mint annak az módja, add meg az ézit s add fel.

MÉGIS PIRÍTOTT CZIPÓ.

(136. lap.)

Ennek is szelésével, piritásával úgy élj, mint meghallád. Ezt az pirított czipót koczká módon megmetéljed, az édes tejet megforrazd, megőssd azzal az tejjel az czipót, s úgy add fel. Ez az eledel őszszel jobb, mikor az tej sűrűbb és jobb ; ha az urad hurutos, kicsenné megsáfrányozzad. Az torták fedelét is minemű czifrából akarod, szintén úgy csináld.

SULYOM FÁNK.

Ennek is úgy csináljad az tésztáját, mint az fodor fánknál megmondám ; az nyújtó fával nem kell, hanem csak az tenyereddel az asztalon megnyújtani, akkora temérdeken, mint az perecz, metéld meg akkorákon, mint az újjodnak fele, de mikor elmetéled, nem egyenesen, hanem harántékoson annak az két végét hasítsd meg, egyiket egyfelől, másikat másfelől, hogy keresztül essék az metszés. Ezt az hé vajban mártsd bele, olyanformán nő, mint az sulyom ; mikor megsül, nádmézeld meg s add fel.

MOGYORÓ FÁNK.

Ennek is így bánjál tésztájával, mint megmondám az sulyom fánknál, az gyúrását, nyújtását is így műveld, ezt metéld meg, apró darabokban add fel.

VIRÁGOS TORTA.

Ennek pinnata nem olyan kell, mint az egyéb tészta műnek, az nagysága annyi legyen, mint az kis tálban az mennyi torta fér. Magossága egy hüvelykes tenyéryn, az széliben ennek vas vessző ne legyen, mint az több pinnatáknak, két újjnira az széli kiterjesztvén legyen. Ennek hozzá illendő födele is legyen. Az formáját itt meg nem írhatom. Ezt híjják spanyor pinnatának. Ennek is az tésztáját úgy csináld, mint az tortáknál megmondtam. Gyúrd meg, s nyújtó fával nyujtsd el az asztalon, csak anynit nyújts, mennyit az pinnatában helyeztethetsz.

Ezt, hogy az pinnatában helyezteted, körül a szélínél el ki mesd az tésztát, de először az pinnatának oldalát megkend vaj-

jal, s az fenekét, hogy az tészta hozzá ne ragadjon, az szélín az tésztát megcsipkæld, belől aztán az tésztán olyan cifrát metszhetsz, valamineműt akarsz. Az töltelékekben megtanálod, mivel kell megtölteni.

Egy kis czífrás fedeleskét is mess reá, az megaludt tejes étek között az kit hidegge csinálánk, abba is csinálhatsz bele, csakhogy először az fazokat megszárazd az pinnatába, onnan vedd ki, tedd egy kis tálban, az tejes étékét megérted, abban hűljön meg, de megoltalmazd az torta virágát, mert igen gyenge. Mikor fel akarod adni, főtt apró szőlőt hinthetsz reá. Ez igen tettetes az torták között.

SÓS KÁPOSZTA TÖLTÉLEK.

(137. lap.)

Ha vörös káposztád nincsen, mikor béleshez való tölteléket kell csinálnod, az sós káposztát hánd tiszta vízben, vontasd ki erősen az savát, tiszta asztalon mesd meg igen aprón s vágd meg vágó késsel, egy tiszta fazokacskában főzzed. Mikor félig főtt volna meg, vedd ki az tűztől, facsard ki abból az levéből erősen, tedd egy serpenyőben, tölts vaját reá; főzd meg erősen az tűznél, de reá vigyázz, hogy meg ne pergelődjék az vajban. Apró szőlőt is hányhatsz reá, ha leszen, ha arányzod, hogy az víz kivonta volna az savát, kóstold meg, s ha sózni kell, sózzad, vedd ki, had hűljön az serpenyőben; ha az vaj sok lenne is szűrd le; mikor aztán bélest töltesz, jó töltelékhez ez is, rétest ha akarsz tölteni, arra is jó leszen, ha pedig megnádmézeled, annál jobb, mint az több nemzetek élnek vele.

NÉMET TEJES ÉTEK.

Ennek tésztájának gyúrásával úgy élj, mint az fodor fánk-nál megmondám; szintén úgy tikmonynyal gyúrd meg az asztalon, nyújtó fával nyujtsd meg vékonyon, metsző vassal négyszegűven metéld el az asztalon szép aprón, az vajban rántsd meg, mikor fel akarod eresztetni, az tejet sáfrányozd meg, főjön az tűznél, úgy ereszd reá az rántott tésztát, főzd meg, ez megsűrűdik, s mikor ideje, add fel, vajazd meg az tálban. Mi azért magyarok rántatlan is megfőzzük ezt, csak az tálban megvajazzuk is, mind jó minékünk.

CSÖPÖGETETT TEJES ÉTEK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint az többinél megmondtam, csakhogy hígabb legyen azoknál. Tikmonynyal csináljad, kicseny édes tejet ereszsz köziben, serpenyőben lé vajad legyen; rostás kalánon általcsöpögesd az vajban, más kalánnal kenegesd az vajjal, hogy össze ne ragadjon. Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy borsó szem, ha jól tudsz vele élni.

Mikor ideje, tedd ki az vajból egy szitára vagy tiszta tálra, ha össze ragadozott benne, az kezedd tördeld el egymástól. Mikor fel akarod eresztetni, forrjon az tej az tűznél; akkor is keverd az kalánnal, hogy össze ne ragadjon, vaját is bocsáss bele, az savát is add meg. Ezt igen sűrűn reá hadd főni, mert szelt kell alája, mint egy túrós éték alá; mikor feladod, nádmézzel megfaragjad.

B I A N C A.

Az riskását szemenként irtsd meg, mos s szárazd meg, mosárban erősen törd meg; hogy megtöröd gyakor szitával megszítáld. Ehhez penig oly riskását válaszs, kinél immár szebb nem lehet, mert vörös és szürke riskása nem jó. Ehhez szép tiszta ónas fazékban édes tejed legyen az szénen, annyi legyen, az mennyit akarsz csinálni.

Az tej főjön az szénen, s úgy ereszd bele az riskása lisztet; kevergesd egy tiszta kalánnal, hogy össze ne ragadjon. Annyit erőlködjél (megintézzed) bele eresztetni, hogy meg ne keményedjék, mert magától is megkeményedik. Nádmézet, rósa vizet ereszsz búvön belé, mennyi hozzá illendő. Ezt melegen s hidegen is feladhatod; ha melegen adod, apró szőlőt is hints köziben, mikor főzöd. Mikor fel akarod adni, egy kis rósa vagy majoránna vizet tölts az tálban, hogy ezeknek szagok gyönyörködtessék az embereket. Abban az rósa vizes tálban add fel az biankát melegen, faragd meg nádmézzel. Ha hidegen adod fel, formád legyen hozzá, mint az fényes littariumnak szokták, vagy ónas, vagy mázos edényben csináld.

(138. lap.)

Azt is meg rósavívezed az formát, az kiben akarod töltetni, abban hűljön meg. Az formának vizezése két okért vagyon: 1-ör

hogy az forma inkább elbocsássa az benne való eledelt, 2-or hogy jó szagú is legyen. Ez mikor meghűl az formában, fordítsd egy hozzá illendő tálban. Ezen szépen meglátszik, minemű czifra volt az formán. Ezt megékesítheted arannyal, ezüsttel az tálban. Meg ne faragd nádmézzel, hanem csak az tálnak az szélit. Ezt az étket az egyéb nemzetek sokféle eszközzel szokták megfőzni, avagy csinálni; mert hogy ű nálok afféle encsenbencs kedvesebb hogy sem az mi nemzetünknel.

**Következnek az sültekek alá való sásák, ugymint: vadak-,
madarak-, halakhoz.**

Első.

C Z O P O R.

Noha így nevezzük, de ezt is sültekek alá szoktuk készíteni, mert ez is sása. Ennek igen erős eczetet, abban annyi nádmézet töretlen fahéjat, töretlen szekfűvet, egy néhány szem töretlen borsot, kicseny jó bort is ereszt hozzá.

Ezt az levet nem szokták sok embernek eleiben csinálni hanem fejedelem, vagy valami nagy úr eleiben.

Ezt igen erősen főzzed az szénen egy ónas fazékban. Any nyira főzd ezt, hogy az eczetet az nádméz megemészsze, megkóstoljad, ezt szítán szűrd egy kis tálban által, s megaluszik mint az fényes littarium. Vagy pávát, vagy indust, vagy tuzokot akarsz reá adni, meg lehet, mert ez meleg sült alá nem illik, minthogy ő maga hideg.

Mi itt, a mi országunkban, egy kis eczetet, mézet vetünk, megborsoljuk, szekfüvezzük, főzzük, tálban csináljuk ugyan mind czopor a neve: ugyanis hallottad, az ki húst nem ött, tüdőt dicsér. Ha mi afféle eszközököt kérünk, azt mondják, hogy tékozlók vagyunk. No nem gőgös Bereczk, megiszsa az lugot.

Második.

SZEKFÜVES SÁSA.

Ez is csak egy kis tálra való, így csináld. Bort, mézet, egy kis eczetet, kicseny vas fazékban vagy serpenyőben csináljad; borsot, szekfűvet vess bele, ropogtasd meg, hogy az méztől megsűrűdjék, tartsd melegen ezt, az mihez akarod. Ehhez nem kell czipó, ez az igaz sása.

Harmadik.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Ennek is borával, mézével együtt, ebben sem kell kenyér, csakhogy ezt megsáfrányozd, borsold, gyömbérezd bővebben ezt, mert ütöt azért hívják gyömbéres sásának. Az főzésével is úgy élj.

Ez is minden sülték alá jó; mondják az mostani mesterek, hogy vagyon gyömbéres s székfüves lé, vagyon bezzeg, de több eszközzel jár az sása, hogysem az. Mondja némelynek az ura, csinálj az kappan alá gyömbéres sását; — mondja mindjárást az mester, hozzanak bort, czipót, mézet, csinál egy kis cziberét, azt tudja, hogy mind gyömbéres sása. Ez ilyen lé penig nem egy, hanem 10, 16 asztalra való, hogy jusson mindennek benne, még ha lehet, megmondolázza, szőlőzze. Nem kell az sáfrányhoz ez féle eszköz, egyéb szőlős étkekhez való ez.

Negyedik.

DIÓ SÁSA.

(139. lap.)

Az diót törd meg, s tisztítsd ki az belit, törd meg mosárban. Ha csak egy kis tálra csinálod, tégy két kis fokhagyma fejet belé, egy fehér czipót is márts az vízben, facsard ki, s törd össze az dióval, fokhagymával. Hogy jól megtöröd, egyelítsd meg tiszta vízzel, tiszta szitán verd által egy fatálban, az mig' fel kell adni, had álljon abban az tálban, mikor fel akarod adni, eczettel ereszd fel, egy kis sót is bele tölts az tálban, de kicsent. Mikor az kappan szép sülésében volna, mesd fel az két vállát, az mint szokták. az levét csepegesd az dió sásában, hidat tégy reá, arra add az kappant.

Ötödik.

MEGGY SÁSA.

Az meggyet szedd s mosd meg egy tiszta vas fazékban. Az mennyi asztalra készéted, ahhoz képest tölts bort reá; kevés fehér czipót, mézet illendőképen, főzd meg, az főzés után verd által tiszta szitán, hogy általvered, borsold meg; de ne székfüvezd, fahéjazz meg; az fűszerszámmal főzzed helyére, de sűrű ne legyen.

Hatodik.

Z Ö L D S Á S A.

Az kit húsvét napján szoktunk inálni: bárány mellé. Tiszta kis fazékban egy fehér czipót szeldelj be, tölts bort, mézet reá, forrald fel, tedd ki, hűljön meg, az zöld búzát szedd meg, mosd s törd meg mosárban, egy kis bort reá. Ezt az zöld levét töltsd az hideg lére, melyet borban főztél, borsold, fahéjazd meg. mézet is mint vagyon, kóstold meg. Ezt ismét újonnan forrald meg, de úgy, hogy az zöldségét el ne veszessed. Ezt az sásút csak új formák alá szoktuk készíteni, újságban az báránnak az első fertályát szoktuk sóban megfőzni, s az alá adni, de az sásút is meg szoktuk hűteni. Hidegen kell alá adni.

Hetedik.

HIDEG Z Ö L D S Á S A.

Bort, mézet, kicseny ecetet, kevés vizet, kenyér belet meg kell forralni, az után meg kell hűteni, petreselyem levelet, turbolyát, fokhagyma levelet, tárkont, vörös hagyma levelet, nyersen egyben kell törni, az főtt borban kicsent bele bocsátani, kifacsarni, ismét kicseny borral megtörni, míg jól megzöldül és az kenyérrel egyben szűrni, borsot, nádmézet bele vetni.

Nyolczadik.

M O N D O L A S Á S A.

Az mondolát meg kell hajalni, annakutána réz mosárban meg kell erősen törni kenyérbéllel, ki a fehér borban megázott. esméglén összeve kell törni, fokhagymával, borral, ecetzel meg kell szűrni, ecetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevéssé, nádmézet is kell bele faragni. Kész.

Kilenczedik.

C S I P K E S Á S A.

Az csipkének az gyömolcsét kell szedni, annak magvát ki-hánni, meg kell az húsát főzni borban, vízben meg kell szűrni. mézeleni, borsolni, gyömbérezni, melegen feladni.

Következnek az tikmonyból készült étek.

TIKMONY TÖLTVE HÉJÁBAN.

Igen szép új tikmonyat egy kis tálra tizenkettőt, az végét kicsenné lyukaszd meg, fújd ki belőle az székját s fejrét. Hogy kifúrod, borsold, sáfrányozd, sózd meg, ereszd vajban mint egy rántottát, szintén úgy főzd meg, burítsd ki az asztalra, vágd meg vágó késsel, vagy két nyers tikmonyat is üss belé, nádmézet, apró szőlőt, kicsen petreselymet is vess belé. Töltsd vissza aztán az tikmonynak az héjában, kiből kifúttad.

Mogyoró fából csinálj nyársot, hosszát s vékont, mennyire tizenkét tikmony, elférjen, vonogasd fel az nyársra, s mig az étket feladod, süsd meg s add fel jó melegen.

TIKMONY RÁNTVA HÉJÁBAN.

(140. lap.)

Az tikmonyat mosd meg, lyukaszd meg az két végét, új hé vajad legyen serpenyőben, mikor fel akarod adni, szintén akkor hánd bele az tikmonyakat, hogy megsül s az tálban rakod, sőt, borsot egyeléts egyben tálba, avval hintsd meg úköt, mennél melegben vihetik, úgy vigyék fel az asztalra.

TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát megmossad szépen, s forrázd ki mihelyt felforr, menten leöntsd azt róla, s hideg vizet tölts reá. Ennél is az vigit kilyukaszd, s fújd ki az székját egy kis tálban, az fejrí benne marad. Ennek is az székit úgy csináld meg, mint egy rántott, nád mézeld, sáfrányold, borsold, sózd, apró szőlőzd mint ide fel megmondám. Petreselyem is legyen benne, nyers tikmonyat is verj belé, töltsd ismét bele az héjába, ismét újonnan forrázd ki tiszta vízben, hogy jól kiforrasztod, hánd le az héját,

mint az főtt tikmonynak szokták, itt csak az fejei marad töltve. Ezt is az szerint vond fel az nyársra, süsd meg; levet is csinálhatsz alája, akár suffát s akár gyömbéres sását.

TIKMONY SUFFA.

Ennek az tikmonyát főzd meg keményen; ha csak kicseny táltra akarod csinálni, tizenkettő elég lesz. Mint az főtt tikmonyat szoktad hámozni, vékony nyársra vonni, sütni, ezzel is azonképen, sóval meghintsd, úgy tedd az rostélyra. Ennek levet is csinálhatsz tizenkettő avagy tizenhárom tikmonyból, az levet így csináld.

Bort, az mennyi illendő, egy kis táltra. Egy kis vas fazékban tölts bort, abban verjed az tikmonyakat, abban mézet is vess, megborsold, gyömbérezd, savát is megadjad. Mikor annak az ideje, megértessed, mint egyéb suffát szoktak. Mikor megéri, s fel akarod adni, az tikmonyat ketté hasítsd, úgy rakd az tálban, felyül reá adjad az suffát. Ha penig az első tikmony suffájával akarod megtölteni, avagy csinálni, az melynek csak az fejétől megsáfrányozik, mert ennek az töltelékje is sáfrányos, nem jó lenne, ha az leve feje lenne.

MÉGIS TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát főzd meg keményen, hámozd, hasogasd meg, az tikmonynak az székját vedd ki, tiszta asztalon vágd meg, tikmonyt is üss belé, mennyi hozzá illik, sáfrányát, borsát, savát is megadjad, nádmézet, apró szőlőt, petreselyem zöldet csinálj belé.

Ezt az töltelékét rakd vissza ismét kezedd az tikmony fejeiben, jól megnyomogasd, ezt az töltelékét hintsd meg lisztel, azzal is jól megnyomogasd, rántsd meg aztán vajjal, csinálj gyümölcsös levet neki, így csináld. Igen jó borban hányj cipót, mézet vess bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, forrázd fel, meg ismét verd által szitán; csak annyi levet csinálj neki, mennyében megfőzheted, az mely tik megtölt rántottal, főzd meg egy óráig benne, s add fel,

Egy tiszta csuporban vizet tölts, kis vörös hagymát mess, mikor az vörös hagyma megfő rajta, kis vajat is eressz belé, három vagy négy tikmonyat üss meg, habaró fával törd meg erősen az csuporban, mikor fel akarod adni, forrjon az leve az tűznél, az tikmonyat hogy reá ereszted, kevergesd egy kis fa kalánnal, mihelt felpesdül, mindjárt feladjad, szén legyen alatta, mint az túrós éteknek, savát is add meg. Ez betegeseknek is igen jó eledel.

TIKMONYBÓL EMÉSZTŐ SUFFA.

Igy csináld. Egy kis csuporban tölts fejr jó bort, üss két avagy három tikmony székját belé, kicsenné safrányozd meg, kicseny nádmézet is tégy belé, kicseny szerecsendió virágot, ha nem leszen, kicseny gyömbért, czipót koczka módon szelj az tálban. Ebben csak annyit csinálj, hogy ezt egészségeseknek nem szokták csinálni, hanem betegeknek.

Akármint csinálj betegnek, de mindent keveset, mert megtúlja, ha sok; habaró fával az tűznél habarjad, úgy ősd az kenyérre, meg ne hadd sugorodni, mikor fel akarod forrasztani.

TIKMONYBÓL FELLORIUM.

Mikor túrós étet fősz, az levében egy kis serpenyőben vagy fazokaeszkában végy ki, hogy fel akarod adni az túrós étet, forrázd fel azt a levecskét, bocsásd reá azt az tikmonyat, de úgy vigyázz, hogy az széki meg ne főjön, hanem csak az fejére, még az is gyengén. Ezzel igen gyorsan bánjál, mert ha megkeményedik, semmire kellő leszen. Ezt egyenként annakutána rakd az túrós étekre szépen, így add fel az túrós étet jó melegen. Az felloriumot, mikor reá rakod, sózd meg kicsenné.

TIKMONYBÓL SÁLLYÁS RÁNTOTT.

Az tikmonyát verd meg, mint az rántottnak szoktad, az szép zöld sállya levelet szedd meg, az szárát rajta hagyjad, mosd meg egy tálban, tölts vajat reá, tedd szénre, töltsd be az tikmonyat, kit megtörtél, megsóztál, az sállyt körül rakd bele, az mig

nyers, az szárát ki hadd az tál szélire, mind körül süsd meg azt, felül is öntözd hé vajjal, hogy sületlen ne maradjon. Ha ezüst tálad nincsen, szép széles, mázos serpenyőben is megcsinálhatod, ki veted belőle, de az bővebb vaját kíván, hogy sem mint mikor tálban csinálod.

NÉMET MÓDON, RÁNTOTT TÁRKONNYAL.

Ezzel is úgy élj, mint az másikkal.

TIKMONYBÓL HIG RÁNTOTT SÜLVE.

Az igen szép tiszta vaját olvaszd meg, szűrd egy tiszta mázos serpenyőben, de az vaj igen meleg ne legyen, hanem csak az mint megolvad, az tikmonyat verd bele az vajban; de az tikmonynak az szemét kihányjad, borsold. gyömbérezd, sózd meg, tedd szénre, valamíg fő, mindaddig egy tiszta kalánnal keverjed. Az rántott, eszedben vedd, hogy meg ne keményedjék; mikor fel akarod adni, idején kivedd az tűztől, mert csak az serpenyőnek az melegségétől is meghevül; az serpenyőt tisztítsd meg, s mind serpenyőtől add fel. Ha pengig fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készítsd el, s úgy add fel.

TIKMONY SAJT.

(142. lap.)

Édes tejben verj tikmonyat, habaró fával habard meg erősen, savát add meg, nádmézet apró szőlővel, tedd az szénre, kevergesd habaró fával, hogy meg ne sugorodjék, túrózzék; azt aztán szedd ki egy tiszta ruhában, kösd meg az ruhát, felyül nyomtasd meg, hogy az savója menjen ki, az olyan leszen, mint egy kis sajtocska. Azt vedd ki az ruhából, szeldeld meg, szép pirosan pirítsd meg az rostélyon, csinálj olyan suffát neki, mint az bárányok között megmondottam, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg.

TIKMONYBÓL, TEJBŐL PALACSINTA.

Tölts egy tálban édes tejet, annyit, az mennyit az asztalra akarsz csinálni; ha csak egy kis tálra valót csinálsz, tej is nem sok kell hozzá, három vagy négy tikmonynyal megéred. Abban

habarj lisztet egy kalánnal, de felettébb sűrű ne legyen, savát is add meg. Ezt pedig széles fenekű serpenyőben erőlködjed csinálni, mikor sütni akarod, az serpenyő jó meleg legyen.

Az tésztájában annyit végy az serpenyőben, hogy betelje az fenekét, rázogasd az serpenyőt, mikor sütöd, hogy meg ne ragadjon ; hegyes fa legyen az kezedben, ha egyik megsül, avval az hegyes fával fordítsd az másikra. Mellé tarts egy tálat, s piroosan abban rakd egymás hátára, hogy melegen álljon. Ezt jó melegen add fel, nem szoktuk megnádmézelní.

Következnek az túrós étek.

TEJFELES TÚRÓS ÉTEK.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megfőzni, így cselekedjél. Az igen szép lány túrót, kit az nap, vagy az előtt csináltak, morsold egy szép tiszta ónas fazékban, mess szép kaprot reá aprón, bűvön verj tikmonyat reá; ha csak egy kis tálra akarod megcsinálni, megéred öt tikmonynyal, azt törd erősen benne egy tiszta kalánnal, szűrd által az szitán, igen szép tejfelt reá, annyét, a mennyi elegendő. Vízet egy cseppet is ne tölts közibe, tedd szénre, s mindaddig kevergesd, míg fő s fel akarod adni.

Az főzéséhez is úgy kezdj, hogy szintén az feladásra érkezél el vele, mert ha főttön áll, megsűrűdik, nem leszen jó. Szelt is nem kell úgy az alá, mint az másféle alá, szép levesen add fel, mert ha parás leszen, nem olyan jó ízű, urad is nem haragszik reád.

Ha olyan embernek főzöd, hogy elég tejfelt nem ad hozzá, vízzel hozzá, hogyha lány túrót ehhez nem kaphatsz, s az urad kívánja, az asszú túrót tisztítsd meg, s gyalúval gyalultasd meg. Ezt az túrót főzd meg erősen, vedd ki, szűrd le az levét róla, verj tikmonyat reá, úgy szűrd az tejfelt reá. Immár úgy élj vele, az mint ide elől megmondtam.

TÚRÓS ÉTEK

Az asszú túrót tisztítsd meg, réz mosárban igen erősen törd meg, egy darab vaját is törj beléje, itt megéred hat tikmonynyal, ha csak egy asztalra akarod csinálni; az tűznél tiszta fazékban főjön az leve, arra szép aprón mess vörös hagymát; mikor megtörik, az túrót kevergesd, hogy meg ne darabosodjék, főzd helyére, mint annak az módja, savát is add meg. Immár feladhad.

TÚRÓS ÉTEK.

(143. lap.)

Ennek is mind túrójával, levével úgy élj, mint megmondám. Egészen is vethetsz vörös hagymát reá, mikor fel akarod adni, kivethed belőle, ha urad nem szereti. Az mint az felloriotmot mondtam, hogy megcsináld, erre feladhatod szépen. Ha tikmonyat nem kaphatsz hozzá, egy kis eczettel is feleresztheted az túróját.

BOROS SZERDÉK.

Hozass igen szép tejfelt, az mennyit az tálhoz akarsz csinálni, ahhoz illendőt, abban tölts bort, verj tikmonyat reá, mézet az tejfelbe, ha egy kis tálra, megéred 10 vagy 13-mal. Az fejér czipót szeldeld meg, de nem úgy, mint az túrós étek alá, hanem temérdekben. Azt rántsd meg vajban, hogy ugyan asszú legyen. Az had álljon készen. Mikor el akarod készíteni, akkor mézes-től szűrd meg az szitán, mert néha légy is tanáztatik az tejben s az mézben, mindenben az tisztaságot kövessed. Ezt egy hozzá illendő fazékban tegyed az tűzhöz, savát add meg, mikor megérik, az rántott czipót tedd az tálban, úgy adjad reá az boros szerdeket, felül megvajazd, mint az túrós étket szoktad.

BOROS VAJAS.

Ezt így csináljad. Egy tiszta fazékban bort tölts, megmézeld, vajat is vess belé, rántottát csinálj hozzá egészen; az rántottát tedd bele, had főjön az is a borban, mikor fel akarod adni, szeless alá, mint az túrós éteknek. Az rántottát épen s egészen add fel az tálban, az levét is, mint annak az módja.

Következnek immár az gombákból készült étek.

PISZTRICZ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Az pisztricz gombát igen szépen hámozd meg, vágd össze petreselyem zölddel, szalonnának az zöldivel (így), hogy megvágod, az keserű levet facsard ki belőle, tedd tiszta fazékban, főz-zed, savát is add meg, mikor helyére főzöd, borsold, gyömbérezd meg, mikor ideje, add fel. Mikor olajjal akarod főzni is így cselekdüdjél; de az szalonna helyében faolajat öss bele, az többit azonképen.

UGYAN PISZTRICZ GOMBA SÜTVE.

Ezt is megtisztítsd s hámozd meg szépen, s megszedeljed, úgy hogy vékony nyársra felvonhasd szépen. Ezt az nyárson süsd meg, vond egy meleg tálban, faolajozd meg erősen, mint az habarniczát szokták, s add fel jó melegen. Ha szalonnával akarod megsütni is így cselekdüdjél, csakhogy az szalonnát is úgy metéld meg, mint az gombát; vond egy tálban, megborsoljad, ha tudod, hogy az urad nem szereti, kihánd belőle.

CSEPERKE GOMBA TISZTA BORSSAL.

(144. lap.)

Ezt is hámozd meg szépen, hánd tiszta vízben, ha aprók a gombák, egészen hadjad, ha nagyok négygyé messed, azt is módja szerint megmetéljed, mert én láttam oly nagyot is, mint egy rosta. Az vízben megmosd szépen, rakd hozzá illendő fazékban vagy csuporban, vess sót reá, tedd az tűzhöz, lassan lassan magában levet ver. Ha arányzod, hogy az leve nem elég, tehénhús levet is tölts reá, ha az nincs, tiszta vizet, vaját is reá, petreselyem levelet is, főzd meg igen jól; mikor megfő, borsold meg, kicsenné

meg is gyömbérezd, mikor tehénhús lében főzöd, akkor vajat ne vess reá.

SZARVAS GOMBA TEJFELLEL.

Ezt nem minden szakács tudja, micsoda az szarvasgomba, magos fákon terem, s nagy, mint az öreg fazék, apró is az fias. Ezt egymástól el kell szakasztani, tiszta vízben szépen megmosni, s tiszta asztalon vágó késsel megvágni, petreselyemmel össze, mint az pisztricz gombát, főzd meg tiszta vízben erősen; mikor megfőzöd, szűrd le mind egy cseppig az levét, szűrj tejfelet reá, főzzed azzal is erősen, sáfrányozd, borsold, sózd meg, s add fel.

KESERŰ GOMBA SÚTVE VAJJAL VAGY SZALONNA ZSÍRRAL.

Ezt is szépen tisztásd, s tiszta vízben mosd meg, sóval hintsd meg, de az alját, melylyel az szénre teszed, meg ne égesd, szépen süssed, vajjal, vagy szalonna sírral öntözd meg, jó melegen add fel; ha penig büjtös embernek főzöd, csak sóval süssed, akár olajjal, ha szereti.

NYÚL FILŰ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Ez ledült fán terem. Ez is olyan fias, de szőke ennek az háta. Ezt is elszakgasd egymástól, szintén úgy élj vele, mint megmondám az csiperke gombánál s meg is süthetsz benne, mint az pisztriczet.

FEJÉR HERECZ.

Ezt főve nem láttuk, hanem ezzel úgy élj, mint az keserű gombával.

KESERŰ GOMBA FÖVE, FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is tisztítsd s mosd meg s hozzá illendő edényben helyeztessed, tiszta vízben főzd meg, savát is add meg; mikor fel akarod adni, hogy megfő, az fokhagymát gerezenként meghámozd, törd meg az tálban, öss ecetet reá, s úgy add fel.

KÉK HÁTÚ HERECZ.

Ennek is tisztításával, sütésével szintén úgy élj, mint most megmondtam.

GÉM LÁBÚ GOMBA.

Ezt is azonképen.

SZÖMÖRCSŐK GOMBA TISZTA BORSSAL.

Igen szépen megmosd, meglássad, hogy férges ne legyen, tiszta edényben rakd, melyben meg akard főzni, ha vagyon tehénhús leved, ha nincs, vízben főzd meg, faolajjal is; petreselyem levelet mess erre, savát is megadjad, mikor az ideje, borsold, gyömbérezd meg.

SZÖMÖRCSŐK GOMBA TÖLTVE.

Ezt is igen szépen megmossad, tikmonyból, vajból csinálj rántottát, tiszta asztalon vágd meg vágó késsel, petreselyem levelet is, sáfrányozd, borsold, savát is megadjad, töltsd bele az gombában, czövekeld be, hogy ki ne hulljon az töltelék belőle; mikor meg akard sütni, rakd serpenyőben, vagy pinnatában, kis vajba süsd meg s úgy add fel jó melegen.

MÉGIS SZÖMÖRCSŐK GOMBA SÜTVE.

Ennek is az tisztításával úgy élj, rakd az serpenyőben, főzd meg, mess igen apró petreselymet hozzá, faolajat is tölts reá, megborsoljad, úgy süsd meg, magától is levet ver, jó melegen add fel.

MÉGIS SZÖMÖRCSŐK SÜTVE.

Ennek is tisztításával, sütésével szintén úgy élj, mint az pisztricznek.

MÉGIS SZARVAS GOMBA.

(145. lap.)

De nem olyan, hanem szű fogástúl is jó, nem mindenütt terem, hanem Rézmárk havasán elég. Ezzel is úgy élnek, hogy mikor nyers, vizes csepűben takarják, pinatában megsütik, mikor

megsül, kiveszi s kifejti az csepüből, megtisztítja s kis tában négygyé vágja, megsózza, borsolja; borsos faolajjal szokták megöntözni, ki mint szereti, úgy él vele.

ÖZ KESERŰ GOMBA.

Ez keserűbb, temerdekjebb is az nyári gombánál, de úgy süssed ezt is, mint az fejér keserűt szoktad.

VERES KESERŰ.

Ezzel is úgy élj mint az másikkal, úgy vedd eszedben, hogy az keserű gomba háromféle, mint itt meglátod.

CSOLLYAN ALJA GOMBA.

Ezt is úgy kell sütni mint megmondtam, meg is főzheted, mint az csiperkét.

KOCSORD GOMBA.

Ez is sütvé jó.

TINOVAR GOMBA.

Ez is szintén úgy.

SEÖTTI GOMBA.

Ez is azonképen. De mikor ezt meg akarod sütni, meghámozd s az belső részét kihányjad; mikor megsül s fel akarod adni, megborsold. Ez olyan, mintha egy jó borjúhús pecsenyét ennél.

KENYÉR GOMBA.

Ez sütvé, nyersen is jó.

TÖVIS ALJA GOMBA.

Ez is sütvé, főve is jó.

ÚR GOMBA.

Ez is süteve jó. Ezt igen szépen hámozd meg, megmossad, az belső felével tiszta asztalra leburétsad, hogy az víz kiszivárkozzék belőle, annakutána szép lágy sóval sózzad meg, az gomba szárát mesd el, kivájd, ott megborsoljad. Mikor megsózod, az tikmonynak az fejérit elvedd, az székját verd bele, azt is megsózzad, mikor meg akarod sütni, rostélyra rakjad, mellette forró vajad legyen, mikor sütni akarod, az forró vajjal is felül megöntözd, hogy az tikmony megsüljön rajta, mikor megsül, s fel akarod adni jó melegen; ha pinnatád vagy, abban még jobb módjával megsütheted. Mi az úr gombával így élünk, de láttam más nemzetnél, hogy az szárát is pástétomban csinálta; büjtös embernek faolajjal is megsüthed.

ARTICSÓK.

Ez olasz eledel, ha nem tudod megcsinálni, ide vigyázz. Tiszta vizet főzz meg erősen, tedd az tűzre, süssed, az faolajjal untalan öntözzed, de borsos legyen az faolaj, mikor az tálban teszed, akkor is megöntözzed s úgy add fel.

BÁBA SEGGŰ GOMBA FEKETE LÉVEL

Kemenczében meg kell aszalni, ki kell mosni, mikor főzni akarsz benne, tiszta vízben főzzed, vörös hagymát kell reá vágni, eczetezd, borsold, szekfüvezd meg. Az ki savanyún akarja, szekfüves lével is jó. Ez megfeketedik, sűrű is leszen, mikor feladod, meleg legyen.

UGYANAZON TISZTA BORSSAL.

Az kimosásával, főzésével úgy élj, mint az tiszta borssal valóval szoktanak élni, vedd eszedben.

FENYŐ ALJA GOMBA.

(146. lap.)

Először be kell sózni, annakutána tiszta vízben főzd meg vörös hagymával, vajjal, borssal főzd össze, másképen faolajat önts reá s eczetet, saláta módjára készítsd el. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzetnél igen kedves.

Következnek meggyből csinált étkeknek nemek.

BORBAN FÖTT MEGGY.

Az meggynek szedd meg az szárát, mosd meg szépen, csináld hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, megmészeld, úgy főzd meg. Törött fahéjaskát is vess reá, ha leszen, ha nincsen, anélkül is meglehet. Az czipót koczka módon metéld meg, vajban rántsd meg igen asszún, ha szélesen rántasz, még az czipóban is jó leszen. Az meggynek bú leve legyen.

Hogy az koczka módon rántott czipót fel akarod adni, behánd az meggyben, hogy megáshassék, úgy add fel jó melegen, az rántott czipóval elegyes legyen az tálban. Mikor szélesen rántod az czipót, úgy szelj alája, mint az túrós étkeknek s úgy is tedd felyúl reája. Ha büjtös embernek főzöd az meggyet, az czipót megszedeld, rostélyon pirítsd meg, azt is úgy rakd az tálban, mint az másikat megmondám, s úgy add reá az meggyet; mikor feladod, az tálban faragd meg nádmézzel, főképen az tál szélit.

TEJFELLEL MEGGY.

Ezt is szedd meg, az magvát kihányjad, csináld hozzá illendő edényben, szűrj szép tejfelt reá, nádmézet reá, törött fahéjat, főzd meg abban, mikor ideje, add fel, faragd meg nádmézzel az tálban.

ASSZÚ MEGGY FÖVE BORBAN.

Az asszú meggyet irtsd meg szépen, mosd meg egynehányszor meleg vízben, tedd ezt is hozzá illendő edényben, tölts bort reája, mézeld meg, mint annak az módja. Ennek is bú leve legyen és főzd meg erősen; mikor megfő, tedd ki hűlni, hidegen add fel;

mikor feladod az tálban, ezt is megfaragd a tálban nádmézzel. Némely mesterek így is élnek vele, hogy mikor főzik, megborsolják, szekfüvezik, de te úgy főzd, mint urad szereti.

MÉGIS TISZTA VÍZBEN.

Mind nyersset így főznek s mind aszút az mesterek az betegnek, de ezeket nem kell meghűjteni, ha az beteg nem kívánja. Mikor fel akarod adni, igen kicsent adj fel benne, hogy az beteg meg ne utálja. Meg is faragd nádmézzel, meggy éréskor érkeznek több elején érő gyümölcsök is, úgymint muskatály körtvély, árpával érő, s borézű alma.

Ha beteges az urad, minthogy ez üdő tájban igen betegeskednek az emberek az gyümölcstől, még ezeket is az tűznél megforrázd tiszta vízben, hogy a nyerseséget kivegye, az gyomornak könnyen emésztésére legyen, és mikor feladod, kicsent adj fel benne, de semmi levet ne tölts reá, hanem az mint szokták az gyümölcsöt enni, csak úgy. Ezt én Prágában szememmel láttam, Rodolphust betegségében az mester ezzel táplálta.

Az meggyből egyéb nemzetek sokféleeledelt szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon írva.

Következik az hüvelykes babról.

AZ HÜVELYKES BABRÓL.

(147. lap.)

Láttam az hüvelykes babot, mikor gyenge tiszta vízben megfőzték, megsáfrányozták, borsolták, eczetben lisztet habartak, azt aztán reá eresztették, úgy adták fel az fejedelemnek. Azt is láttam, az juh húst megfőzték vízben sósban, hogy megfőtt, sós tejet nyakára öntöttek, így vütték az fejedelem asztalára.

Az nyúl czémert is sütötték meg, hogy sós káposzta levélben takarták, s úgy vütték az fejedelem eleiben.

Az eleven rákot is megsózzák, az szénen pirítják meg, sós vízzel megöntözik s úgy adják fel az fejedelemnek.

Következnek az hüvelykes borsók.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN.

Ezt is szintén úgy tisztítsd meg mint ide elől az tehénhúsnál megmondottam. Mosd meg, csináld hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, főzd az tűznél, mikor félfőzésében legyen, akkor vess sót reá, mert az borsók igen fortélyosok, az só meg keményíti s nehezen fő meg.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN, NÉMET MÓDON.

Ennek is az tisztításával, főzésével szintén úgy élj mint most megmondám. Mikor megfő, fel akarod adni, az levet egy cseppig leszűrd róla, egy keves sót vess reá s megrázzad s úgy add fel.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ.

Mikor az borsó megéri, fejtsd ki az héjából az szemeit igen szép tiszta edényben, végy tehénhús levet reá, abban főzd meg, de úgy főzd, hogy az szeme egészen megmaradjon, úgy add fel jó melegen, leve is csak annyi legyen az tálban, mint az borsó. Az németek meg is szokták borsolni, de mi ezt nem szoktuk.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ SZALONNÁVAL.

Ezt is úgy fejtsd ki az héjából mint itt megmondám. Az szalonnája főjön erősen az tűznél, az borsót főzd meg az szalonna levében, annakutána erősen törd meg. Ezzel is úgy élj mint az asszú borsót szokták feladni, hogy az szalonnát vékonyon reá kell metélni.

CICZER BORSÓ, BAGOLY BORSÓ, TISZTA BORSÓ.

Az héjából fejtsd ki, mosd meg, tegyed hozzá illendő fazékan, végy tehénhús levet reá, vékonyan hasogass petrezselyem gyökeret is reá, kicseny zöldcskét is, borsold, gyömbérezd, savát is add meg; mikor feladod, szelt is legyen az tálban, az szemei egészek legyenek.

BORSÓ SZAK.

(148. lap.)

Az borsót igen szépen ereszd meg rostán, hogy semmi egyéb ne legyen borsónál, mert igen nagy tiszaságot kíván; ha csak egy konkoly leszen benne is, megrutétja az színét. Az borsót igen héjald meg, jó erős lugot csinálj neki, azt jól meg hadd higadni.

Egy réz rostában tégy valami szép füvű szénát, azon szűrő által az lugot az borsóra, megoltalmazd, hogy valami gaz köziben ne menjen az lúggal együtt. Az szénát pedig azért szokták az rostában tenni, hogy jó szagú legyen tőle, az borsótól is távoztatja az lúg szagot.

Az borsót mindaddig főzd az héjában, míg az héját leeszi. Mikor látod, hogy ideje meghéjalni, vedd ki az tüztől, szűrő le az lúgot róla, egy fatörővel törd meg erősen, hogy megtörőd, mosd ki erősen, hogy semmi fekete ne maradjon benne.

Mikor kimosod, megirtsad szemenként, mert az mint ide előbb is megmondám, tisztaságot nagyot kíván. Tiszta vízben kiforrázzad, hogy az lúgság elmenjen róla. Azt az vizet ismét elszűrő róla, hideg vizet tölts reá, ismét kiszedjed abból tiszta szitára, rakd egy hozzá illendő más fazékban, arra ismét tölts tiszta vizet, annyit mint az borsó. Tedd igen jó eleven szénre, főzd azt igen szépen, az még azt az levet elapasztja, szorgalmatosan reá vigyázz, hogy az borsó reá ne ragadjon, mert ha reá ragad, semmire nem leszen jó.

Ezt aztán csak magában igen szépen könnyű szénen szárazd meg. Mikor látod, hogy szépen megfőtt s meglágyult, verd által egy fakalánnal egy új szitán, egy új fenyő dézsában, azt egy fa törővel őröltesd két óráig, mindaddig míg látod, hogy az dézsában megnő az borsó. Mikor őrölteted, melletted legyen egy

tiszta edényben édes bor, másban rósa víz; ha édes bornak szerit nem teheted, nádmézzel édesétsd meg. Ezt egyszer is, másszor is ereszgesd az borban, mikor örölteted.

Ez szintén úgy megérleli és neveli az bort, mint az jó ser élesztő az kovászt vagy az kalácsot szokta megnevelni, mikor fel akarod adni, az tálat előtted tartsd, hogy mihelt érik, egy fa kalánnal menten rakhasd.

Azt mennél magasabban rakhatod, úgy rakjad az megnevezett tálban, egy arasznyira is meglehet felrakni, ha tudsz vele élni. Mondolát héjalj meg, apró tengeri szőlőt is moss meg, hogy semmi szára ne maradjon rajta.

Az apró szőlőt borban főzd meg, hogy igen megdagadjon, vedd ki az tűztől egy szitára, hogy hűljön meg. Az tisztétott mondolát mesd hosszan igen szép vékonyon, egyelétsd össze az tengeri szőlővel. Mikor az szakot az tálban rakod, azzal hintsd meg felyül, jó szagú rósa vízzel is szenteld meg az szakot, az tálban erősen faragd meg nádmézzel és úgy add fel.

BORSÓ LÉ.

Ennek is az megeresztésével úgy élj, de ezt nem kell meghéjalni, csak tiszta meleg vízben mosd meg, tedd hozzá illendő fazékban, kiben megfőzhessed, tölts tiszta vizet reá s abban főzd. Mikor megfő, szitán verd által. Egészen is meghagyj benne keveset. Más tiszta fazékban az levét tedd fel, fokhagymát egészét, hámozottat vess belé, kicsen vörös hagymát is, olajat is belé, akármelyik félét, hogy látod, hogy az alma megfőtt.

Az mely borsót általvertél az szitán, ereszd fel az lével, felettébb sűrű ne legyen s híg se, hanem módja szerint, az egész borsóban is hints beléje. Ezt forraszd fel újobban, mikor fel akarod adni, szeltet tétess alája, az tálban annakutána add fel az fokhagymát is, az borsóban is szemenként legyen rajta. Ezt néha az mesterek meg is szokták borsolni. Ezzel is nem igen élünk, büjtös embernek való, azért nem is árt itt leírni. Immár ezt is meghallád. Jól megolvassad barátom.

Következnek az contusiomok.

ÖREG EMBERNEK VALÓ.

(149. lap.)

Ha öreg embernek csináltatnak veled contusiomot, így csináljad. Egy kövér kappant, az ki nem felettébb kövér, melyezd, mosd ki szépen, tedd egy hozzá illendő mázos fazékban, tölts tiszta vizet reá, forrázd ki, abáljad meg, ismét ugyanazon fazékban tegyed az kappant, töltsd teli tiszta vízzel, ebben só is nem kell. Ezt főzzed mindaddig, míg az húsa elhul az csontjától.

Hogy megfő, vedd ki az tűztől, az levét ismég mind szűrd egy tiszta mázos fazékban. Tegyed tiszta réz mosárban, mind csontostól az húsát, igen erősen azt törd meg. harmincz szem mondolát is, ezt is bele vessed, mikor megtöröd, az levét össd reá az mosárban, tiszta szitán szűrd vissza ismét az fazokában. Egy tiszta habaró fával habarjad az tűznél, míg megforr s fel akarod adni. Hogy meghűl, úgy adjanak az kalánnal az betegnek enni benne. Ez a betegnek mind étel, ital s nem is szokták mindennek csinálni, hanem fűképen az ki halálra. vált, csak annak s az ki nem ehetik ihatik megint.

CONTUSIUM BETEGNEK.

Contusium betegnek, gyermeknek vagy valami ifjúnak. Tikfíből csinálj. Ugyanazonképen csináld, mint az kappannál megmondtam.

KENDER MAG SUFFA.

Az mennyi asztalra akarod főzni, válaszszz fazokat hozzá, tiszta vízzel töltsd meg s forrázd meg, tedd ki, had hűljön meg.

Hogy meghűl, az czipót szeld ketté, vesd az vízben, had ázzék meg. Az kendermagot szórd meg az portól, mosd meg szépen, tedd fel, főzd meg, amint annak az módja.

Hogy megfő, ősd réz rostára, hogy az leve kimenjen belőle, facsard ki az czipót, annakutána mosárban törd meg erősen, közben, mikor jól megtöröd az vízzel egyelétss meg, azután szűrő által egy réz rostán. Hogy megszűröd, hányj egészen vörös hagymát reá, ecetezd, sózd, főzd helyére, mint annak az módja, mikor fel akarod adni, koczka módon szeless alája.

Fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken. Mert ez az étek nemcsak az gyomornak használ, hanem az agyvelőnek is. Használt azt láttam; egy elméjében megfordult ifjút az lengyel király doctora evvel gyógyított vala meg. Igen ecetes ne legyen.

KENDER MAG SZAK.

(150. lap.)

Az kender magot szórd meg s mosd meg igen szépen, úgy megtörd ezt egy mosárban, hogy egy is ne maradjon egészen. Ha látod, hogy jól megtörött, tiszta hideg vízzel egyelétss öszve. Először szűrő által egy réz rostán, azután egy tiszta szitán által, egy hozzá illendő tiszta fazékban tedd az tűzhöz, vagy magad, vagy mással kevergesd addig, míg felforrad. Tudatlan szakácsot, vagy szakács inast megtréfálhatsz ezzel, ha akarsz. Mert mondd neki, kérlek társ, kevergesd, meg ne hagyjad tűrózni, mert ha megtúrózik, nem leszen jó; erről eszedben veheted, ha azelőtt látta-e vagy nem?

Mikor fel akarod adni, mondja, bezzeg igen tűrózik uram, de te jársz el az te dolgozban, az tűróját egy tiszta kalánnal szedd tiszta szitára, hadd menjen ki az leve, csináld aztán egy hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, nádmézet, faolajat, apró tengeri szőlőt mess meg, hints bele kicseny sót is, ezekkel együtt főzd meg, mikor ideje add fel az tálban, faragd meg nádmézzel.

KENDER MAGBÓI. CSINÁLT TÚRÓS ÉTEK.

Ennek is az túróját úgy csináld, mint az szaknál megmondám: hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet az tűzhöz, vörös hagymát vess abban, olajat is reá, mikor fel akarod adni. az kendermag túróát bocsásd reá, mint az túrós étket szokták felereszteni, főzd helyére abban, az savát is add meg, mikor ideje, kenyeret szeless alá. Mikor olajok nincs az idegeny nemzeteknek, irós vajjal is megcsinálják.

Következnek tökből, ugorkából készült étek.

AZ FÁRA FOLYÓ TÖKÖT ÍGY FŐZZED.

Az külső héját szép vékonyon hámozd le, ha az magva meg nem ért, mind magostúl szeldeld meg, ha pedig az magva megért, csak az külső részét szeldeld le, azt tiszta vízben főzd meg ; hogy megfő, ösd egy rostára vagy szitára, had menjen ki az víz belőle. Tedd az asztalra, csinálj vágó kést sindelyből, vágd meg az asztalon, veres hagymát is vágj meg, rántsad vajban az éziért, tedd hozzá illendő fazékban, és szűrj édes tejet reá mint annak az módja ; mikor fel akarod adni, tikmonyból csinálj öreg rántottát, mikor feladod az tálban, tégy hidat, tedd arra egészen az rántottát, az tálban az tököt meg is vajazzad.

UGORKÁBÓL EZENKÉPEN.

Ugorkából meg is főzhedd szintén ezenképen, hogyha tököt nem kaphatsz. Erre is szintén rántottát csinálj, ha egy asztalnál többre adod, meg is szeldeljed az rántottát, mint az szalonnát szokták borsóra ; ezt az tököt s ugorkát megfőzheted tejfellel is, mint szintén édes tejjel.

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát szépen hámozd meg, szeldeld, tiszta meleg vízben fonnyazd ki, szedd ki szitára, had szivárkozzék le az vize, rakd tálcáskában, annakutána ecetezd, borsold, faolajozd meg. Így add fel.

FOKHAGYMÁS UGORKA.

Ugorkát hámozz, szeldelj meg, de keresztül. Az fokhagymát gerezdenként hámozd meg, törd meg erősen, öss eozetet reá, sózd, s azzal ösd meg az ugorkát az tálban.

SÓS UGORKA AZ MI MÓDUNK SZERINT.

Mégis sós ugorka ha állani akard csinálni, végeket is el ne messed, meg se hasogassad, megmossad, tiszta edényben rakjad, bővön kömént rakj köziben mind alól, mind felyül és az közepire, öss erős eczetet reá, csináld be felyül erősen. Esztendeig megáll.

SALÁTÁBÓL CSINÁLT UGORKA.

Keserű lapúból csinált ugorka. Ezt is szintén úgy kell hámozni mint az saláta kórót, az besózásával, meghűjtésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam, forró vízből mosd ki, vedd jeges vízben. Az hamar érő ugorkával is így élnek.

MANCZA BALANKA.

(151. lap.)

Ezt így csináld: törd meg az riskását, először mosd ki tiszta vízzel, aztán szárazd, s réz mosárban törd meg erősen, gyakor szitával szitáld meg. Annakutána az kappannak az mellét főzd meg, de ne igen, annakutána aprón megtépjed az kappannak az mellét, az nádmézet törd s szitáld meg.

Az tehénhúsna az kövérit vedd meg egy hozzá illendő vas fazékban, ónasban forraszszejtet, abban az ónas fazékban szűrd bele szitával, hogy az tej forr, össd reá az riskását mind az kappannal együtt, kit megtéptél, s az nádmézet is ereszd bele, azt erősen keverjed, hogy meg ne csomózzék míg megfő. Jól megfőzd, hogy porczogós ne legyen, akkor add meg savát, mikor az tehénhús kövérit veszed, ha arányzod, hogy sűrű, tedd egy táliban. Ezen belől más étket is csinálhatsz, metélj kenyeret vagy cipót szeletenként, keverd fehér lisztben, az vaj forrjon az tűznél, rántsd meg, mikor ideje, add fel, hogy megsült.

Fényes littarium következik immár.

Metéld ki az birsalmának torsáját mind magostól, ha rothadt vagy férges vagyon között, azt is kimetéld közül, ha meg nem hámozod sem árt, csak tiszta legyen, ezeket szeletenként megmetéld, úgy hánd ki az torsáját.

Tiszta vízben mosd meg, rakd egy új tiszta mázos fazékban, meg hozzá hasonlóval burétsd be, töltsd tele tiszta vízzel, csináld be tésztával, hogy az párája ki ne menjen. Mikor gondolod, hogy megfőtt volna, vedd ki az tűztől, hűljön meg, az után vedd le róla az fazokat, keress tiszta vékony vásznat, azzal fascard ki az levet, mennél jobban lehet, tiszta edényben.

Az nádmézet olvazd meg édes borban, azzal az birsalma levével ereszd össze, tedd az tűzhöz, mikor felforr, ismét szűrő által egy ruhán, főzzed aztán.

Az próbája ez aztán, egy tiszta vágó késre cseppents le benne, ha megaluszik, hadd el az főzését. Valamicsoda formában akarod önteni, abban öntheted, hűljön meg valamennyire, töltsd akár formában, akár apró skatulyában, ha nádmézed nincs, az mi mézünkkel csináld, de nem lesz en igen fényes, az mézet melegétsd, az tajtékját kitisztítsad, azt is úgy főzzed.

DIÓS LASKA BÜJTRE.

Büjtre diós laskát így csinálj. Az mennyi asztalra akarod csinálni, ahhoz illendő tiszta fazékban forraszsz tiszta vizet, tedd ki, had hűljön meg.

Ha csak egy asztalra csinálod, törj egy fejer cipót meg, s hánd reá, hogy megázzék benne. Az tésztáját tiszta sós, meleg vízben gyúrd meg, mint az bélesnek valót, azt megszakgasd akkorákon, mint az öklöd, az asztalon had nyugodjék, míg el akarod nyújtani. Az dióját tisztítsd meg, törd meg mosárban, az olaját

kivegyed az diónak, hogy kiveszed az czipó bélt, törd össze az dióval, az meghűlt forró vizet töltsd az dióra, az mosár törővel elegyítsd meg, szűrd meg tiszta szitán, ugyanazon fazékban, kiben az előtt állott, had álljon készen, míg az tésztáját megpirítod, ha az tésztáját meg nem tudod pirítani, így élj vele.

Csinálj egy abroncsot, akkorát, mint az csebernek az abroncsa, keresztül csinálj fát által benne, az nyele legyen mint egy ölni hosszú. Az megnyújtott tésztát vond meg szépen, tedd az abroncsra, s azon pirítsd meg, az nyers tésztát az széliről eltisztítsad. (152. lap.)

Az nyers tésztát egymás hátára vakarjad egy szitában, mikor fel akarod adni, az dió tejet jól megmelegétsed, meg is sózzad, az laskát az tálban törjed, úgy őssd meg az dió tejjel, felül megolajozzad, úgy add fel.

LASKA OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az tésztájának csinálásával s feladásával, az levét így csináld. Egy tiszta, hozzá illendő fazokacskában vizet öss, savát is megadjad. Mikor fel akarod adni, annakelőtte vörös hagymát, pecze olajat is belé, s az megnevezett forró vízzel öntsd meg, úgy add fel.

Következnek kásából csinált étkek.

FODOR KÁSA DIÓ TEJJEL.

Az köles kása, ha ondós, megszűrjed egynehányszor, hogy az ondója kimenjen, azután egynehány tiszta meleg vízben megmossad, főzd meg hozzá illendő fazékban, savát is megadjad. Hogy megfőződ, egy asztalt moss meg, töltsd ki reá, terítsd el, mint az tenyerednek temérdek feje, vizes legyen az asztal, mikor reá teríted, mert ha száraz, reá ragad.

Ennek az dió tejet, olajat úgy csináld, mint az laskánál megmondám. Mikor fel akarod adni, metéld meg, mennél szebben tudod. Az többiben tégy egy réz rostában, az rostát fogasd két emberrel, az tálat tedd alája, melyben az kását metélted, verd reá az kását az réz rosta által, s szép fodor leszen, az dió tejjel őrssd meg, olajozd meg az dió olajjal, hidegen töltsd az tejet az fodor kására, meg az laskában is, úgy élnek vele. Ezt öreg táltra szokták csinálni, büjt napokon.

KÖLES KÁSA LYUKASON.

Ennek is tisztításával, megfőzésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondám. Mikor megfő, végy ki az tálban benne, vonogasd az tál szélire, az közepin lyukasson maradjon, úgy tölts édes tejet beléje, de meg ne forrázd.

KÖLES KÁSA TEJJEL.

Ennek is az kását szintén úgy mosd meg, mint azelőtt megmondám, ha föld fazékban akarod megfőzni az mosott kását, annyét tégy az tejben, hogy felette kemény ne legyen, híg se.

Ennek az mértéke ez: mikor az kását az tejben rakod, az kalánt felállassad benne, ha megáll az kalán az kásában, szintén

elég leszen, ha vas fazékban főzöd is, annyét erőlködjél bele tenni, hogy szégyent ne vallj miatta, az saváról el ne feledkezzél. Mikor megfő s fel akarod adni, akkor sózzad meg, mert ha akkor sózod mikor még fő, megsugorítja s megtúrózik. Mikor megsózod, akkor is megvajazd, mikor feladod is.

KÖLES KÁSA VAJJAL, TISZTA VIZBEN. (153. lap.)

Ennek is első munkájával úgy élj, mint ide elől megmondottam, az mértékével is az szerint. Ebben mindjárt sót, vajacs-kát is vethetsz, azokkal főzzed, mert noha kása, de ugyan jó ézű vajjal, szeretik is az emberek, úgy főzzed.

Mikor fel akarod adni, akkor is az tálban mennél jobban tudod, megvajazzad. Láttam is oly urat, az kinek volt száz forintos szakácsa, mikor megszegődött véle, azzal próbálta meg, ha mit tud, hogy vajas kását főzetett vele legelsőbbben is. Tudhatod magad is, hogy lakodalmakban utolsó tál étek az kása, de ugyan kedvesen elkél.

KÖLES KÁSA FÜRJJEL.

Az köles kását szépen mosd meg, forrázd ki tiszta vízben, szűrd le az levét, őrsd tiszta szitára, szívárkozzék le az leve, az fürjet szépen mellyezd meg, lángold, belit hánd ki, fejét, lábát, szárnya hegyit elmetéljed, megsózzad, czövekeljed, úgy vond az nyársra, de ezek válogatva kövérek legyenek, mikor az tűzhöz akarod adni, hogy süljön.

Míg megsül, az kását is készítsd el egy tiszta edényben mint annak az módja, forró vajjal őrsd meg, had pesegdegéljen abban az vajban, mikor fel akarod adni, csak akkor készítsd el, mert ha áll, mind az fürj, s mind az kása megvesz. Az kásáját add fel az tálban, az szépen sült kövér fürjeket vond le az nyársról, szedd ki az czövekeket belőle, mesd fel az állát úgy add az kására s vigyék fel jó melegen.

MÉGIS KÖLES KÁSA FÜRJJEL MÁSKÉPEN.

Keresd meg, mint kell az ludas kását megfőzni. Ezt is azonképen.

Szóljunk az csigákról is valamit.

CSIGA FAOLAJBAN.

Az csigát mosd meg szépen az sártól, forrázd ki, szűrd le azt róla, tölts vizet reá, az húsát szedd ki belőle; mikor mind kiszeded, metéld el az ganéját róla, erősen háromszor dörgöld ki darabos sóból, annakutána tiszta vízben forrázd ki, az míg kiforr, az héját is mosd meg szépen; ha az urad faolajjal szereti, azzal csináljad. Az petreselyem levelet szedd meg, mosd s vágd meg aprón, tölts faolajat reá s borsold meg mint annak az módja, meg is sózzad, az csigának az húsát is vágd bele. Az petreselymes, borsos faolajat töltsd bele mind, hogy teli álljon, annakutána az húsával serpenyőben, vagy pinnatában rakd, abban felforrázd s jó melegen feladd.

CSIGA TEHÉNHÚS LÉBEN.

Ennek is kitisztításával, fonnyasztásával, kidörgölésével etc. Mikor kiforrasztod, tehénhús levet végy reá, szűrd le az levet róla, petreselyem levelet reá bűvön, borsold, főzd mindaddig az tehénhús levében, míg az héjában akarod rakni. Mikor fel akarod adni, össd az héjára az petreselymes, borsos tehénhús levet, forrázd fel, össd egy serpenyőben, avagy egy ezüst*) tálban, s mikor annak az ideje s az uradnak jó akaratja (bizakodjál, jó uram) add fel.

O S T R I G A.

(154. lap.)

Nem árt az ostriga felől is egy avagy két szóval emlékeznünk, noha Erdélyben nem terem. Az ostrigát az savából kimosad, tiszta vízből kifacsarjad s forrázd, szűrd le az levét, új vizet

*) Ez a szó a G. által írt példányban van.

tölts reá, hasogasd el egymástúl, az húsát szedd el az belitől, az héja közül az mely kupásabb abban rakjad, kiben hármát s kiből négyet, arra aztán tölts faolajat, azt rakd rostélyra vagy pinatában, hogy az ostrigának az héjában felforrjon jól az faolaj. Hogy így lében, s fel akarod adni, megborsoljad, s úgy add fel. Némely nemzetek így is élnek vele, írós vajjal is csinálják, citrom levét is töltenek belé, ha az nincs, bort. Azért ezekből eszedben veheted, valamint akarod, úgy főzd.

O S T R I G A.

Ennek is az megmosásával szintén úgy, tedd fel tiszta vízben, főzzed egy fertály óráig, add fel aztán az tálban mind héjastól. Legyen az asztalon bors, só, ki mint akarja, úgy éljen vele.

Különféle étkek.

MUROK PASZTORNÁK.

Az répát hámozd s metéld koczka módon, rakd hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, abban főzzed; mikor fél-fővésében volna, add meg az savát, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, mikor feladod, olajozd meg. Az murokkal, pasztornákkal is úgy élj, az mint meghallád.

DISZNÓ SAJT.

Vágd el egy disznónak az fejét, tedd fel egy fazékban, had főjön, annakutána mind kiszedjed az csontját, az mindaddig főzd az húst, hogy mind elromoljon. Sok vízben ne főzd. Az hogy immár teljességesen elfő, borsold, sáfrányozd, kevésbé meg is sózzad, annakutána tiszta gyolcs ruhában töltsed, nyomtasd meg kűvel, szeldeld el szeletenként. Az mennyit akarsz, másszorra sem árt eltenni benne.

ULIPOTREDA.

Az disznónak lábát főzd meg, azután tehénhúst, kolbászt, májost, ha tízféle madárhúsnak szerit teheted is, mind egy fazékban kell megfőzni, az ki aggabb, azt főzd meg elsőbben, az gyengébbjét annakutána hozzája, aztán sós, nyers, veres káposztát, répát, murkot, akár sárga répa legyen neve, az hússal csináld össze egy fazékban, annakutána végy tehénhús levet reá, sózzad, annakutána borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, savát is add meg, s add fel az mikor megfő. Ezt az étket kétszer háromszor főzik esztendőben az német császár asztalára.

K O P O R T A T A.

Malacz húst süss meg egy darabot. Annak felette madarat, akármi félét, kolbászt, annyi rávaló húst készíts hozzá, az meny-nyivel arányozd, hogy egy tálat megérsz. Azután verj tikmonyat egy tálban, az czipót szeld meg szélesen, az tikmonyban áztasd meg, rántsd meg vajban, azután hozass egy jó darab sajtot, egy torma reszelővel reszeld meg, rakj egy rendet egy ezüst tálban czipót, egy rend húst is elég és minden rendet hints meg az sajttal. Azután törj fokhagymát meg, tehénhús levét szitával szűrj reá, tedd szénre, s főzzed, hogy az leve elapad, többet is tölts reá, addig, hogy megforradjon az tálban, hogy az sajttal jól öszvefő, add fel, bizvást bizakodjál bizott uram.

KIRÁLY ÉTEK.

(155. lap.)

Az czipót négyszegűven szeldeld meg, meg is áztassad édes tejben, nádmézeld, vajzsd, tölts tejet is reá, tedd szénre, had főjön meg, hogy megfő, add fel.

SÜLLŐ KOLBÁSZ.

Vágd meg az harcsát szép aprón, azután borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg, főzd meg, csinálj neki négyszegű nyársat s vonogasd az nyársra, kezedet megvizezd, igen hirtelen eleven szénre tartsd, hogy megkomorodjék [megkeményedjék] *) az nyárson. Hogy immár arányozd, hogy megsült volna, borban hányj fejer czipót, forrald fel, szitán szűrj által, metélj almát, malosát, mondolát bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, mézeld meg, hogy immár ezek meglesznek, vedd le az nyársról, metéld az lében szélesen, főzzed, hogy megfő, add fel.

PISZKÓTOT ÍGY CSINÁLJ.

Törd meg az nádmézet, s szitáld meg gyakor szitával, semlye lisztet végy hozzája, egy kevésbé az liszt több legyen az nádméznél, azután törj tikmonyat, vedd külön az székit, az fejerit is, mert ha az székit bele csinálod, nem leszen olyan fejer, az

*) G. által írt példány kifejezése.

tikmony fejérit az szitán által szűrd. Ezután töltsd az nádmézre s lisztre, kit öszve csináltál, rósa vizet is tölts bele keveset.

Ánismagot bűvön vess bele, meg ne sózd, erősen öszve ne törjed, de úgy csináld, hogy híg ne legyen, hanem sűrű ostyát csinálj alája s rakd papirosra, aztán töltsd egy pinnatában, hertelen szenet reá, hogy keményedjék; hogy megkeményedik, vedd ki, s szeletenként szeldeld el, annakutána szép gyengén száradjon, meg ne égjen az pinnatában. Immár add fel.

FEJÉR TEHÉNHÚS PECSENYE.

Sóban főzd meg, tedd ki, csinálj dió sását alája, tedd hidra és jó tál étek leszen belőle.

NÁDMÉZBŐL CSINÁLT MARCZAPÁNT.

Ezt így csináljad. Az dragantot áztasd meg harmad napig rósa vízben, az nádmézet törd meg réz mosárban, szitáld meg gyakor szitával, azután tedd az mosárban, az dragantot egy tiszta ruhában facsard az mosárban, de módja szerint törd meg erősen az vas törővel, nyújtsd el tiszta asztalon nyújtó fával, egy árkos papirosra csináld. Az ostyát aztán az formára nyomogasd, hogy az cifrák teljenek meg vele, burétsd reá az ostyára s az pinnatában szárazd meg, sok szeme legyen.

NÁDMÉZBŐL VALÓ PULIK.

Az nádméznek megtörésével s dragant áztatásával úgy élj, az mint megmondtam. Törd meg az mondolát s azután ismét öszvetörd az nádmézzel, draganttal; szintén úgy csinálj ostyát alá, mint az sulyom fánkot, metéld meg, az két végét hajtsd öszve tedd az pinnatában, hertelen tégy szenet alája; süsd meg, hintsd meg konfrittel, add fel, úgy az mint akarod.

FODOR FÁNK.

(156. lap.)

Fodor fánkot így csinálj. Az tikmony fejérit vedd külön az székitől, aztán szűrd meg, hogy az széki megmaradjon, csináld öszve semlye lisztel, keves rósa vizet is, törött nádmézet csinálj

bele, hogy édességet adjon neki, törd meg erősen egy fa kalán-nal, sózd meg. Egy serpenyőben tégy vajat az tűzhöz, azután egy tiszta csupornak az fenekét furdald meg, annyien legyen az lyuka, mint egy borsó szem. Töltsd bele, azt az radóczot ereszd bele az csuporban, mikor megsül, tedd olyan fára, mint az karom, úgy mint egy temérdek nyújtó fa, hogy meghajljon, az mennyet akarsz sütni, felét fejéren hagyjad, az felét megsáfrányozzad sár-gán. Ha fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod, hármat adj egy kis tálban, faragd meg nádmézzel.

OLASZ PERECZ.

Az mint az tikmony sajtot csináltad, úgy az irós vajjal is öszvecsináld, törd öszve erősen egy mosárban, aztán csináld az tolyó fánknek az formájában, elsőben megnádmézeld, rósa vizet is tölts belé, csináld s ereszd az tálban. Az apró szőlőt, az mon-dolát igen aprón metéld meg, minden rendet meghints vele, szép magosan feltetézd, faragd meg nádmézzel s add fel.

SPANYOR TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT ÉTEK.

Az semlye lisztben verj tikmonyat, tölts tejet köziben, az tikmony több legyen az tejnél, gyúrd meg erősen az tésztát, azután módjával nyújtsd meg, irós vajat kenj az tésztára, hajto-gasd öszve, ismét újonnan nyújtsd. Így élj vele, míg az tészta felettébb el nem lágyul, mikor el akarod végezni, mint egy újjni temérdeken hadd az tésztát.

Ez oly tészta, hogy ebből vadaknak, madaraknak formájo-kot kifaraghad, tisztetességet is vállalsz vele. Az uradnak czíme-rét is oly formán, mint egy kártya, kimetszheted. Ha pinnatád vagyon, abban süsd, ha nincs, kemenczében is meg lehet papiro-son, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

BÜJT MÓDON VALÓ MAKARÓNYA.

Gyúrd meg keményen az tésztát, mint az laskának szokták meggyúrni, nyújtó fával nyujtsd el, metélésével is úgy élj, mint az laskának, az olaj forrjon az tűznél az serpenyőben, rántsd meg azután forralj egy csuporban vizet, veres hagymát aprón metélj

bele, ugyanazon serpenyőben csináld jól s töltsd reá azt az vizet, had főjön, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, apró szőlőt is köz i ben ereszs, hogy jól megsűrűdik, add meg az savát s add fel.

OLASZ SZALADGYA.

Az szaladgyát így főzzed. Az halának kitisztításával, besózásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondottam. Az levelet így csináld. Az sóból mosd ki az halat, szép tiszta fazékban rakd, melyben meg akarod főzni, tölts eczetet s bort reá, vess laurust bővön bele.

(157. lap.)

Az laurus nem terem Erdélyben, hanem először szerszámát meghozasd, ha meg akarod főzni, Török- vagy Olaszországból meghozathatod, ha tárházadban nincsen. Mikor az halat főzni akarod, akkor tedd bele az laurust. Ez nem egy napra való. Főzd, midőn arányozd, hogy megfőtt, savát add meg, ezt oly edényben töltsd avagy csináld, hogy tiszta kalánnal kiszedhesd. Mikor konczonként fel akarod adni, az laurus levelet is ki ne hánd közűle, hanem benne legyen, aztán nem úgy főzd azt, mint az tehénhús levelet, vagy disznó lábat, hanem gyengébben, aludjék meg. Ezt penig fejéren hadd, hogy ugyan által lássanak rajta.

PARÉJOS ÉTEK.

Az minemű fűből akarod főzni, akármi fű legyen az, de igen szépen megszedjed. Valami rútság, szőr és egyéb ne legyen rajta, azután megmossad s kifonnyazd tiszta vízben, szűrd le azt, tölts hideg vizet reá, facsard ki az vérből azt, tiszta tálban vágd meg, veres hagymát vágj s tiszta vajban rántsd meg. Hogy meg-rántódik, töltsd reá az tejet, főzd helyére, s mikor fel akarod adni, add meg az savát. Az ujságban nem szokták szalonnával főzni, hanem rántottal, hidat tégy reá mint az szalonnát reá szel-deljed.

Mikor elérkezik az kapor s az vörös hagyma szár, akkor így élj vele: az szalonnát megvakarjad s megfőzzed, mikor az pa-réjt megvágod kaprostól, hagyma szárástól, az húsához ved, s egy kevésbé főzd együtt.

Mikor elvégezed, réz rostában öntsd, hogy az leve róla

kimenjen, ha édes tejet akarsz reá önteni is meglehet, vagy szép gyermekded tejfelt, az szalonnát szép vékonyon szeldeld reá, mikor fel akarod adni, akkor add meg az savát, mert mikor fő, ha akkor adod, megsugorodik. Nem írom meg teljességgel az paréjokat, mivel tudjátok, miképen élnek vele.

P O T R O B O C Z.

Ezzel így élnek az székely atyafiak. Az szép tömlő túrót megszelik szélesen, avagy meg is morsolják, az kenyeret is megszelik, mint az túrós éteknek, alól az tálban túrót rak, felyül kenyeret, minden rendit az kenyérnek megrakja túróval, tiszta fazékban vizet főz, vörös hagymát metsz reá, vaját bele. Mikor ezek elkészülnek, kolbászt, májost, vérest, kását megsüt, s mikor szépen megsül, forró vízben megönti az tálban, az kenyeret reá rakja, az disznó aprólékját belé fedi s úgy adja fel.

B O R R A G O.

(158. lap.)

Ha beteges fejedelmed, vagy egyéb renden levő urad vagy, ha doctor vagy, mellette, mondom, hogy borragot főzz meg neki, így főzzed. Az borragot tisztá s mosd meg szépen, mint az káposztát szoktad, meleg vízben megmosd s facsard ki, egy kicseny csuporban főzz tehénhúst vagy borjuhúst. Mikor féligre megfőtt volna az hús s az borragot is tedd bele, szerecsenydió virágot is vess bele, megeczetezd s borsoljad is kicsenné. Mindazáltal az doctortól is megkérddjed, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szemérem tanulni.

U J K Á P O S Z T A S A V Á N Y Ú T E J F E L L E L.

Ezt is úgy főzzed, az mint szoktad, s meg is savanyítani borküvel, hogy elkészül minden módon, szűrd le ezt az levet róla, szűrj szép gyenge tejfelt helyére; főzd abban egy kevésbé s feladd etc.

T Ó L C S É R E S F Á N K.

Kevés édes tejben verj tikmonynak az fejérit, lisztet is keverj belé, nádmézet is, az sűrűségét csak úgy hagyjad, az mint

gondolod, hogy az tölcsernek az szárán általmenne, az tűznél egy serpenyőben jó meleg vajad legyen, az savát is illendőképén megadjad.

Mikor vajban akarod eresztetni, az tölcserért töltsd teli radóczczal; ha öreg az tölcser, annyét eresztethetsz egyszer az vajban, hogy egy kis tál megtelik vele. Ezt ha megtudod csinálni, szép fánk leszen belőle, mint az pápai perecz.

Ugyanezen radóczból, az kit fűkötős fánknek is hínak, megcsinálhatod, csakhogy az csupornak az fenekét meglikgasd, az mint megmondám fellebb is. Ez is olyan fánk leszen, mintha meggyöngyözted volna, fára tegyed, hogy meghajoljon.

Mikor effélét sütsz, azon erőlködjöl, hogy felét fejéren, felét sárgán süsd. Faragd meg nádmézzel s add fel.

RÓSA FÁNK.

Az szép öreg, akár fejr, akár piros rosát, szedd meg szárástól, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg az fánkok között, micsoda radóczot szoktak az boczcza virágán csinálni. Ennek is az rósa fánknek szintén.

Az fejes rósából szokott szép fánk lenni, de meglásd, hogy az levele között valami féreg ne legyen, szárat is hagyj rajta, kivel az radóczban keverd s az vajban ereszd. Ha kicseny rósá vizet eresztess az radóczban is, nem árt, faragd meg nádmézzel, s add fel.

CZÉKLA SALÁTA.

Az czéklát hámozd s szeldeld meg kerekdeden, fonnyazd meg tiszta, forró vízben, rakd eczetben s az eczetet szintén úgy csináld hozzá, mint az ugorkához. Némely ember nyersen is megsózza, de az mint jobbnak arányzod, úgy élj vele.

TATÁRKA KÁSA.

Mikor kezeden adják ezt az kását, meg ne mosd, tiszta fazékban tölts vizet reá, főzzed erősen. Ez két annyi vaját kíván, hogysen az köles kása, több főzést is veszen fel; bocsásd abban az vízben az kását, főzzed, savát is add meg, mint az több kásánál, immár ugyan számosan megvagyon.

Az szép gyermeked téhennek az szegjét vágd fel apró konczokban, tedd fel egy kis fazékban, az olasz káposztának az levelét szakgassd meg darabokban, ha fejceskéje leszen, azt is négygyé hasítsd, úgy rakd az hús közé, kicseny szerecsenydió virágot is reá, meg is borsold kicsenné, de az olaszok csak akkor borsolják meg, mikor az tálban feladják.

Ha bűjt módon akarod főzni, ennek az tisztításával is úgy élj, mint megmondám. Egy tiszta, hozzá illendő fazékban tedd fel az levét az tűzhöz, míg kifonnyasztod, faolajat is tölts belé, főzzed erősen, mikor kifonnyasztod úgy rakd az levében, mikor megfő, savát add meg, mikor fel akarod adni, az tálban borsold meg.

BORSÓK, LENCSEK, KÁPOSZTÁK, KÁSÁK.

Ha olajjal akarsz káposztát főzni fejedelemnek vagy valami nagy úrnak, az káposztát igen szép aprón megmesd, vágd meg tiszta asztalon vágó késsel, ha látod, hogy igen sós, tiszta vízben tedd fel, megkóstoljad aztán, ha kell-e káposzta levét reá szűr-nöd avagy nem? Az olajat hevétsd meg erősen, egy kis fejer lisztet is bocsáss az olajban, úgy össd az káposztára. Az olaja, ha lehet, annyi legyen, hogy megrántódjék benne az káposzta, mikor ideje, add fel. Erre sült halat is adhatsz, faolajban rántottat is.

OLASZ KÁPOSZTA.

Az káposztát csak megszálljad, az fiú torsáját kihányjad, ketté-hármá messed az káposzta levelet, mikor olajt akarsz rántani, vörös hagymát metszhetsz s úgy adhadd reá. Ezt, ha urad szereti, kicsenné meg is borsoljad etc.

Még leves kenyeret is csinálhatsz ebből beteges embernek. Egy tiszta csuporban tégy igen jó káposzta levét az tűzhöz, mess vörös hagymát szélesen reá, káposzta levelet is szakgass, főzd erősen, olajat is önts reá, ha pasztornákod vagy, kicsent azt is bele morsálj, mikor fel akarod adni, szintén úgy szeljenek alá, mint az túrós éteknek; hogy feladod, az hagymát, ikrát, káposzta levelet úgy rakd szépen reá, levelezd meg,

BORSÓ OLAJJAL.

Az borsónak tisztításával, héjalásával szintén úgy élj, mint az húsos borsóval. Tegy tisztá vizet az tűzhöz, egészen hányj vörös hagymát reá, az vizet meg is sózzad, mikor meghéjalod az borsót, reá vigyázz, hogy egy is fekete ne legyen benne, tedd tisztá ónas fazékban, forrázd ki az lúgjából, szűrd le mind az levet, tölts hideg vizet reá, főzd abban módjával. Mikor megfő, egy fa mosárban őröld meg szépen, hogy fel akarod adni, azzal az fokhagymás vízzel ereszd fel, olajozd meg az tálban, sült halat is tehetsz reá, ha akarsz. Az lengyelek vörös hagymát is metsznek reá aprón, meghintik vele az tálban, de mi nem élünk vele, noha úgy is jó. Ki szereti papját, ki palástját.

LENCSET FŐZNI.

(160. lap.)

Az lencse kétféle, egyik jó főve, másik rossz. Mikor jó fővő lencsét kaphatsz, megtisztítsd az porától, meleg vízben egynehányszor megmossad, tedd fel hozzá illendő fazékban, főzzed, mikor látod, hogy megfőtt, őrösd egy réz rostára avagy szitára, hogy menjen ki az leve, csináld egy mosárban, törd meg erősen, ha nincs, fazékban is megtörhedd, mint az borsót.

Ennek is olyan levet csinálj, mint az borsónál megmondám, veres hagymát vágj meg aprón, olajban rántsd meg. Mikor fel akarod eresztetni az lencséjét, az rántott hagymát vesd reá, borsold meg is, úgy ereszd fel az lencsét az levével, főzzed addig, mig fel akarod adni. Erre halat is süthetsz. Az kását is ezenképen, de az olaj helyett vaját tégy bele.

RISKÁSA OLAJJAL, ÉDESEN.

Szórd ki az riskását az porától igen szépen, mint immunár sokszor meghallottad, úgy tisztítsd meg, forrázd ki, annakutána vedd ki az tűztől, kevésbé had dagadjon, azt az vizet szűrd el, tölts hideg vizet reá, szedd ki az szitára, avagy az mely fazékban meg akarod főzni.

Tölts vizet reá, sózd, olajat is őrösd reá, mézet, malosa szőlőt is elegendendőt, ha az nincs, apró szőlő is jó, főzzed aztán ezeket együtt szép gyengén, hozzá láss, hogy meg ne égjen, hé parasára

tegyed, befedjed az földővel, csak magában is megdagad. Mikor feladod, az tál szélit nádmézzel megfaragd. Anélkül is meglehet, ha nincsen efféle kezed között.

BARACZ FÁNK.

Az igen szépen hasadó baraczkot meghasítsad, az magvát kivegyed, olyan radóczot csinálj neki, mint az salátáknál megmondám, akár olyant, mint az bozza virágnak. Mert az sálya radóczban nem verünk mi tikmonyat, de az baraczknak tikmonyból csinálják, abban is néha kicseny bort eresztünk.

Az radóczban mártogasd bele az meghámozott baraczkot, rántsd meg szép pirosan, add fel jó melegen, faragd meg nádmézzel. Ha öreg duránczai leszen is, abból is megcsinálhatod, csakhogy egészen szedd le az baraczk fáról amint az alma fánkot szokták megcsinálni, kerekdeden megmetélni. Ezzel is úgy élnek az fő mesterek, hogy csak négygyé hasítják, megöntözik bor ral lisztben keverik s úgy rántják meg.

OPUS MAGIRICUM POSTHUMUM

USIBUS TAM SANORUM QUAM ET QUIDEM INPRIMIS

AEGROTANTIUM CONCINNATUM ET QUATUOR

PRIMUM LIBRIS CONSCRIPTUM

PER

CELEBERRIMI QUONDAM MEDICI JOHANNIS JACOBI

WECKERI RELICTAM

DENUO RECUSUM ET ADIECTO UNO DE ARTOCREATIBUS

LIBRO LOCUPLETATUM.

Mondolás és mindenféle kásás étkekről.

MONDOLA TEJ ÉS ANNAK SOKFÉLE EREJE. (161. lap.)

Egy itcze mondola tejhez végy jó édes mondolát, újat, egy fontnak az negyed részét, avagy ha akarod, hogy jó édes legyen az tej, egy nyolczad héján fél fontot. Tedd hé vízben s meghámozván, azután tedd hideg kút vízben, had álljon abban egy kevésbé, szépen megmosván, törd meg kőből való mosárban fa mosár törővel igen szép aprón. Némely helyen vagy on afféle törő kű, kiben az mondolát törik, ha szerit teheted, jó, ha pedig nem, úgy élj vele, az mint jobb, csak hogy vasas törővel ne törjed, mert az mondola megkeseredik attól s megfeketül.

Az töréskor megöntözd gyakorta rósa vagy egyéb vízzel, az mellyel ki akarod facsarni, avagy nyomni az mondolát, hogy olajos ne legyen, s meg ne feketüljön, de az öntözés se legyen felettébb; mert, ha igen nedves az mondola, nem törhetni jól meg apróra, igen tisztának pedig és gyengének kell lenni az mondolának, mert ha nem ilyenén, nem csak ereje, hanem haszontalan lesz.

Hogyha ezzel az főzéssel akarsz élni, végy tiszta, hideg kútvizet, avagy tehenbűl való új tejet, habard és törd bele azzal szép lassan az mosárban levő mondolát, teríts egy tálban feje ruhát, töltsd abban az mondolát, törsöld meg egy kalánnal ide s tova, összefogván aztán az ruhát, facsard s nyomd ki keményen, az mennyére lehet.

Hogyha pedig betegnek akarod azt készíteni vagy italul vagy ételül, forraltasd meg előbb vizét új mázas jól befödött fazékban, kösd azután tiszta ruhácskában szép semlye darát avagy az mint másutt nevezik, grizet, vagy az helyett egy darab feje kenyert avagy tengeri szőlőt, árpát is egészet egy vagy fél

marékkaal tehetsz bele, had főjön mind együtt az vízben és hogy annál erősebb legyen. Mikor immár forrott az víz, végy faolajat, egy lotnak az ötöd részét, többet avagy kevesebbet, az minemű erősnek lenni kívánod, megaprítván kis darabonként az fahéjat, ereszd az vízben; mikor forr, vedd ki az tüztől, had hidegűljön meg, jól befedvén, azután élhetni vele.

Hogyha evvel meg akarod embernek állatni az hasát dis-sentaneában, az erőtlen származandó gyomortól való vérhasban, fahéjat bővön kell bele tenned, piros rósa levelet, birsalmát, fűképen ennek az száraz morsalékja, mikor birsalmából lyttariomot csinálnak, az ruhában marad, igen hasznos. Néha az szükség kívánja, hogy az víz aczélval avagy arannyal is (így) hűlt legyen, a melyfájásban, főzz véle együtt ánis magot, olasz kaport, tengeri szőlőt, fügét, édes gyükeret és effélét. Az italban elegyíts viola lyttariomot avagy sirupot, rósát avagy nádmézet. Az gyomornak erőtlenségében jó az bisalma leve, tengeri szőlő levével együtt.

(162. lap.)

Ha akarod, hogy embernek az hasa menjen, az törésében az mondolát nem kell öntöznöd, mert ilyenkor mentül olajosabb, annál jobb az mondola tej. Mikor az hőség igen nagy az emberben, az mint szokott lenni az hideglelésben, pestisben és szárazságban, az mondola között jó megtörni dinnye, tök, ugorka és saláta magot és fejér makkot, minthogy az álom ezek után szokott jönni embernek, néha reszelt göngyöt és jó arany foliomat is igen használ az flatus ellen, fűképen az gyermekeknek. Az tüdő gyulladásában és asszú kórságban igen hasznos az kecske tej víz gyanánt, mind itálnak s mind ételnek.

Midőn immár az mondola tej így elkészült, töltsed tiszta kannában, avagy kútból való korsóban, kiben az öblétese után egy csepp víz se maradjon, tegyed hűvös helyre, innya aztán akarván, avagy vele élni, töltdögesd tiszta pohárban ki s be, kétszer avagy háromszor is, mert felereszkeedik, mint egyéb tej s végre alól az fenekén csak merő víz szabású.

Az ital után, ha mi marad, vissza ne töltsed, mert megkeserednék és összev menne. Ezt az megírt sokféle módot ha jól eszedben tartod, egyéb betegségben is az főzésével ez szerint cseleküdhetel, akár tejből, akár vízből legyen. Mert még az gyer-

mekágyas is, mikor nagy erőtelenségben és szomjúságban semmit nem ehetik, nem is szoptathat jól, avagy az mensetroa, ha ritkán, avagy felettébb megyen, mondola tejet adhatni. Az gyermeknek pedig vízből készéthetni effélét, s jól megnádmézelní igen használ az hőségben. És noha a mondola tej, és avval készéttett főzelék sokféle betegségben nem kedves, az ő constipatiója és rekkenyő erejeért, mindazáltal igen használ az erőtlen embernek, némely okért nemcsak egyforma formáját és erejét az mondola tejnek ez könyvnek kezdetiben megírtam, mint egy közönséges igazgatást egyébféle nyavalyában is.

Készéttetem magamnak efféle mondola tejet egynehányféle főtt vizekből, kik az szívét és fejét embernek erősítik, tisztétják, az belső dagadások ellen is használnak. Az beteges ember irtózik néha effélétől, azért meg kell látnunk, miképen elrejtven, adhassuk neki.

BETEG EMBERNEK VALÓ ÁRPA KÁSA.

Végy szép árpa darát, törd apróra egy mosárban, szítáld meg szór szítával, legyen készen jó mondola tej fővetlen vízből, kecske avagy tehéntejből való. Annak, az ki vele élni akar, élni szükségéhez képest, ezt penig mindenkor jól eszedben tartsad, az mint oda fel is meg vagy az intés, hogy semmi nyavalyában az köz tej, minthogy folyó szobású, nem hasznos, mert az tüdőfájásban, szárazságban és asszú kórságban, az veséknék fájdalmas gyulasztásában, az hasnak mindenféle folyásában, jobb hogy mindenkor elő menjen az kecske és juh tej, ha szerit tehetni, ha penig nem, avval kell élnünk, az mit kaphatunk. (163. lap.)

Megkészült lévén az tej, tedd az tűzhöz, az hideg tejben is annyét megtarts, hogy az lisztet abba bele habarhasd, avagy ha az tej ú magától elég erős, végy csak főtt vizet, és az mivel az mondola tej elkészítettett, végy azután árpa lisztet, mennyét akarsz, hogy mikor megfőtt, olyan legyen, mintegy gyermekeknek való pép.

Hogyha az mondola tejet vízzel elkészéttetted, hevéts vajat, rósa vízből előbb azt kimosván, habard bele az tejet, míg forrni kezd, hogy össze ne menjen, mely mikor meg kezd forrni, vedd az elkészült árpalisztet, tölts lassú habarítva belé s ottan ottan

habarjad míg forr, hadd oly sokáig főni, mint az jól öregeen sült tikmonyat, mert minden főzeléknek némely mondola tej, avagy vízzel elkészül, nem kell sokáig főzni, mert összeve megyen és oltatik.

Mikor már megfőtt, nádmézeld, rósa vizet is tehetsz belé, avagy el is hagyhatni is ezt, de ha vízzel készült el, éretlen nádméz nélkül.

Néha az orvosok tiltják az nádmézet, de ilyenkor legyen jó rósás nádméz, kit az jó patikákban tanálhatni, tégy abból bele, avagy végy apró tengeri szőlőt, megmosván forraltasd fel előbb vízben, de kevésbé, hogy meglágyuljon, nyomd ki aztán, törd által az mondola tejre, avagy rósa vízben, ha szintén szerdjes színű is leszen, nem árt. Ez igen hasznos minden nagy hőségben, hideglelésben, pestisben, melyfájásban, és hasnak rekkenésében avagy állásában, könnyebbéti és megindítja az bélnek fekélyét, használ az vérhasban az gyermekeknek is, de ezt purgationnak okáért ne sózd meg felettébb.

M Á S K É P E N.

Végy afféle árpalisztet s megrántván vajban, de ne felettébb, melegétsd meg az mondola tejet, ne szintén forrón habard bele az rátott lisztet, ha eléggé megfőtt, nádmézeld meg, rósa vizet is hozzá töltvén az betegnek szükségéhez képest. Mikor már feladod, sózd meg kevésbé, tengeri szőlőt, konfrejtet, anismagot, fahéjat is hinthetsz reá, jobban szolgál ez az hasnak megállatására, hogy semmint az előbbi, ha akarod, két avagy három tikmony székját is hozzá verhetsz, annyival erősb.

M Á S F É L E.

(164. lap.)

Végy ilyen pépes készületből, mikor sem nádmézet, sem rósa vizet még bele nem töltöttél, és ha meghidegült, habard meg jól, tégy tikmonyat hozzá, erre vigyáz valamit betegnek készétesz, ha tikmony kívántatik ahhoz, csak az székja legyen ott, mert úgy egészségesb s erősb is, noha némelyek azt mondják, hogy az tikmony fejére hűvösít az nagy hőségben.

Én penig elhittem, hogy kívül az testen meg lehet ez az ő hűvösítő ereje, de az belső héségnek megnyehetésére jobb esz-

közt tanálhatni. Minden orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk.

Bizonyos dolog, hogy az tikmony fejerit nehéz megemésztetni, és rátott szobású vér leszen belőle, rósavizet, nádmézet és söt egy keveset tégy belé, kenj meg egy széles tálat tiszta írósvajjal, hogy jó zsíros legyen attól, töltsd bele az elkészítettetett pépes szerszámot, fedd be olyan fedéllel, ki hasonló legyen az katlanhoz, tégy szenet felyül reá, az tál penig álljon egy fazokon, ki teli legyen hé vízzel, had pirosodjék szépen, de ne legyen szintén pirúlt.

Elkészülvén így, had hidegűljön meg, metéld avagy hasítsd meg darabonként rutának az formájára, avagy az mint szereted, hosszára; szedd ki szépen egy vasvillácskával s rakd egymás mellé, csinálj jó levecskét neki rósa vízből, nádmézeld, jó borból avagy malosából, törött fahéjat is reá hintvén, avagy végy ez helyett jó nádmézes mondola tejet, apró tengeri szőlőt, reá hintvén bűvön, az mint az alkalmatosság hozza. Ekkedik megirt étek, minthogy hűvösít, lágyét, tisztét és erősíti az embert, hasznos hideglelésben, hurotásban, melyfájásban, asszú kórságban, az hasnak folyásában mind ifjú s mind öreg embernek.

M Á S F O R M Á N.

Készéts jó mondola tejet vízből avagy tejből az betegnek kívánsága szerint. Annak, kin az szárazság vagyon, az vérhasban is, mikor az embernek az beli fekélyesek, ha együtt nincsen az hideglelés, hasznos az kecske és juh tej. Végy szép szedegetett árpa darát, megmosván előbb meleg vízben, tölts ismét reá hé vizet, had álljon benne, míg kezedet beletehedd, mozgasd meg vagy háromszor, hogyha még valamennyére öreg szemű és héjas, törd meg jobban mosárban, s tedd forralt vízben, így az héja felereszkedvén, szedd le főző kalánnal. Hogy ha az árpa dara ő magában oly jól készül, mint az riskása, csak egyszer az forralt vízben megmosván, főzd meg szárazon; de meg ne égjen. Ezenközben forraltasd meg az mondola tejet, kalánnal, vagy abálló vesszővel ottan ottan abárolván, tedd bele az megfőtt árpa darát, hevétött tiszta írósvajjal együtt, hadd főni egy fertály

óráig, abárolod meg, oly sűrűnek kell aztán lenni mint az riskásának. (165. lap.)

Ha meg akarod nádmézelní, mikor már megfőtt, úgy megrostölheted mint az riskását. Egy éteknék sokféle formáját az betegnek kedvejért feljedzettem, hogy ma így, holnap másképen készéthesd mind ezen egyféle étket (úgy tetszik neki), hogy mind más. Az riskását is ezenképen elkészéthedd, de az árpa darából való étek az nagy hőségben jobban hűvösít, lágyít, gyógyít. Az riskásából való penig kedvesebb és erősebb ő magában is.

MÁSFÉLE HASZNOS ÉTEK ÁRPA DARÁBÓL.

Végy szép törött s tisztított árpát, tedd egy edényben, tölts tiszta, hé vizet reá, had álljon abban, míg kezedd el túrheted, vedd ki marokkal, nyomd ki, mosogasd meg más vízben úgy, hogy az víz az edényben maradjon ; azonközben készen legyen mondola tej. Ha penig vízzel akarod elkészéteni, tedd az hé vízben mosogatott árpát tiszta mázos fazékban forralt vízzel, ha köz tejet szereted, azt végy hozzá, had főjön be szárazon. Mikor az meglőtt, forraltasd fel az mondola tejet, töltsd az árpához, hagyjad sűrűn főni. Ha vízzel készült el, hé vaját tölts mindjárt hozzá elsőben, mikor megfőtt, sózd meg kevésbé, feladván hints búvön reá nádmézet vagy fahéjas és rósa vizes trisinetot.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Az megírt árpa elkészülvén s megfőtt lévén, de nem szintén annyére főjön mint az másik árpa, mennél nyúlósabb annál jobb, mely mikor az forrás után lemosatik, nem igen hasznos, tedd aztán egy tiszta ruhában, ki ne legyen felettébb temérdek, se vékony, szűrd, s nyomd ki az által. Hogyha nem elég volna, végy abból az árpából, mely az általszűrő edényben maradt, tedd egy mosárban, törd meg jól, szűrd s törd avval által, az mivel főzni akarod, hogy az darabos morsalékja hátra maradjon. Legyen készen jó mondola tej, tölts abban egy keveset az általtörött árpához, tartsd az tűzre, két vagy három tikmony székit belevervén s habarván, ahhoz képest az mennyi az dara, mikor immár forrani akar az tej, az elkészült szerszámot beletöltsed, habard míg fő, savát is megadd.

Ha az mondola tej vízzel készül, vaját kell előbb egy serpenyőben hevétened. Mikor már az vaját hozzá töltöd s megfő, nádmézeld meg, mezei rósa vizet is keveset tölthetsz hozzá, mert annál erősb. Az betegnek kedvéjért néha valami változást tenni kell az dologban, így néha, mikor tilalmas az tikmony, kinn hagyhatni, de az árpához képest egy tikmony széki nem teszen sokat, fűképen mikor rósa vizet töltenek beléje, az tikmonynak az erejét elveszi.

(166. lap.)

Valami hús lében is elkészétheted, s mikor embernek az hasa megkeményedett, hogy széki nem lehet, főzz borjú húst, az borjú láb ilyenkor legjobb, mert az ú csúszós voltával lágyét, gyógyít s laxál, mely az tüdőfájásban is hasznos. Ha pedig jó kappan avagy tikhús leved vagyon és az hús nagy az betegben, főzz salátát vele és sóskát, mely fű hűvösítő, az embernek vérért megtisztítja s az álmát meghozza. Egyébként immár úgy bánjál vele, mint oda fel. Ha az beteg keményet nem ehetik, egy keves kenyeret megáztatván, morsold bele, az többivel jó erőt ad.

M Á S K É P E N.

Az árpa darát az mint oda fel is általtörted, szűrted, akképen. Tikmony székit, egynehányat verj hozzá s az mint szeretted, habarjad. Végy oztán mondola tejet, akár vízből, akár hús léből, minden egy-egy tikmony székihez két tikmonyhéjat, de így értsed. Az tikmonyat az héján meg kell lyukasztanod, csak hogy kimehessen, avval verd aztán, ha szeretted, nádmézeld meg, tedd egy lapos tálban, főzd meg benne mint egy tálbeli pépes étket; de felül ne csinálj avagy rakj felettébb nagy tüzet és hőséget, az pörsöldött héját az beteges meg ne egye.

M Á S.

Az árpa dara, ha jól megfőtt, mosd meg mint egyébkor szoktuk s tedd hé tejben. Mikor már forr, szűrd le az mondoláról avagy végy másféle jó tejet, habard bele héven s egy keves lisztet mikor fő, nádmézeld meg, ha akarod. Elsőbben más tejben főzheted az árpát, ha eleget főtt, tedd egy tálban, tölts jó mondola tejet forrón reá. Ez az éték az erős természetű embernek inkább használ, hogysem gyengének főzelék. Ha első forrása

után az árpa dara felettébb lemosogattatik, oda vagyon minden ereje és jósága.

M Á S F O R M A.

Hámozz hét avagy nyolcz jó mondolát egy kis tál éteknek, legyen készen tehénhús lében jól megfőtt árpa dara, avagy csak tiszta vízben is; ha a mondolát jól megtöröd, végy ki egy jó kalánnal az megfőtt árpából szárazon, törd meg azt is az mondolához, az levével aztán általtörjed suffának.

Hogyha az árpa azelőtt tehénhús levében főtt, avagy másféle hús levében, általszűrjed az árpa darát, nem kelletik semmi vaj bozzá; ha pedig csak vízben főtt, hevés meg egy kis vaját, töltsd bele az általszűrtet, tisztán kimosott apró szőlőt is egy kalánnal hozzá, habard míg főzöd, tégy egy tálban egy igen vékony szelet kenyeret.

Hogyha az beteg kenyeret nem ehetik, egy kis morsalékot általtörhetsz az többivel. Néha az vajas, nádmézes étektől irtózik az beteg, de hozzá szabad magadot.

M Á S K É P E N.

(167. lap.)

Vedd az megírt matériát, csakhogy ne legyen oly sűrű, hanem valamennyére ritkább, egy, vagy fél tikmony széket verj bele, az mint az szükség kívánja. Négyszer is én egy tikmonnyal főztem egy betegnek, egyszóval keveset kell, mert megunja az beteg, főzd meg, mint oda fel.

Efféle étek hűvösít és gyógyít, fűképen az mely és tüdőfájásban s vérhasban, csakhogy sokat egyszer az beteg ne egyék benné, mert hertelen általmenne. Hogyha az beteg az tengeri szőlőt nem nyelheti el, törsöld meg, s facsard ki, gyomrát igen megerősíti embernek, az szomjúságot megennyhéli és laxál. Egy szóval mindenkor hasznos az apró tengeri szőlő.

EGÉSZLEN FÖTT ÁRPA DARA.

Mosd meg az hé vízben az mint hallottad, tedd az tűzhöz forró vízben, tölts eczetet hozzá egy egész vagy fél kalánnal az erősségéhez és az fazékhoz képest, ki ne fusson; mikor már befőtt szárazon, tölts hozzá kappan vagy tyúknak jó erős levét, hadd

főni azzal is még kétszer annyét, mennyét teszen az tikmonynak öregén való sülése. Borsold, sáfrányozd meg, ha szereted, petreselymet is metélhetsz belé, néha atracelt is avagy sárga czékla paréjt. Használ és vidámétja az embert, az ki zöld füvest szeret, tudakoznod kell az patiensnél erről, az eczetet is kinn hagyhatni.

Igy bánjál vele: mikor immár az árpa dara egy óráig az vízben főtt, az vizet szűrd le, az helyébe valami hús levét tölts, abban is hadd főni szárazon eczettel és olyan fűvel, az kit szeretsz. Az mennyi kívántatik, adj fel benne egy tálban, tölts tiszta, ritka levecskét reá, meg ne sózd felettébb, mert az igen sós éték méreg az betegnek, az szomjúságot is megöregbéli. De ebben is az szokásra és természetre nézni kell, mert némely ember igen sós étékhez szokott, affélének jobban megszózhatód.

Némely betegségben az bor és eczet tilalmas, mindazonáltal az beteg csak savanyút kíván. Ilyenkor legyen neked igazán elkészítettett gáliczkű olajod, tölts abban vagy három cseppcskét egy tálban ahhoz az étékhez, kit savanyún szeret az beteg.

Igen hasznos és erős ez az hideglelésben és az gyermeknek az geleszta ellen, sőt minden belső rothadás ellen, csakhogy igazán legyen az készítése. Hogyha az üdökhöz képest, egrest kaphatni, avagy savanyú éretlen szőlőt, végy egyet vagy kettőt, s tedd az darában avagy az levében, tegyen egy forrást vele. Ez is egészséges és hűvösít, hogyha penig az beteges csudás volna és egyszer ezt, másszor mást nem szeretne s ugyancsak savanyút kívánna, törd meg az egrest vagy az sóskát, facsard ki az levét és éljen vele eczet gyanánt.

AZ HASNAK FOGÁSÁRÓL.

(168. lap.)

Végy jól apróra törött mondolat bűvön, töltsd meg s keverd tikmony székivel egyben. Egy fél font mondolához végy öt avagy hat tikmony székját, három vagy négy lót rósa vizet, nádmézet négy avagy öt lótot, főzz sűrű siropot, keverd bele, mérd meg azután mennyét nyom, végy igen apróra törött és szitált nádmézet, gyúrd ezt bele egy keves keményétővel, ki az nádméznek negyedik részét tegye, avagy ha tetszik, mikor az sirup megfőtt, tedd együvé.

Az mondolát és tikmont kevésbé megszárasd mint az kukonnak [G-nál=kuchon] való tésztát, annál szárazabb legyen azután; dagaszd avagy gyúrd bele az nádmézét az keményétővel együtt, az mint az szükség kívánja, úgy legyen; nyomd annakutána mézes kalácsnak az formáját reá, kisededet és nagyot, az mint szereted, szárasd meg serpenyőben avagy sütő kemenczében alkalmas melegségnél, pirúlt ne legyen, hanem az tikmonytól való színe maradjon meg rajta. Ez igen fű étek, jobb még az marczipántnál is.

MARZIPÁNTNAK AZ KÉSZÍTÉSE.

Három lótt mondolát végy, avagy az mennyét akarsz, törd meg jól, nádmézét is annyét megosztván két részre, tartsd meg az fél részét, az felével pedig rósa vízzel siropot főzz; az rósa vízben valamennyével kevesbet, hogy ne kelljék sokáig főzni, mert kimenne az sokáig való főzéssel az ereje; habard s keverd az mondolát, tedd hozzá az nádmézét is, dagaszd és gyúrd meg jól, legyen kezedenél annak való formája az mineműt szeretsz.

Az mely temérdeknek lenni kell az marczipántnak, ebben tegyed az ostyát és formáld, az hol egy ostya nem elég és az két ostyának az vége összvemegyen, ott egy-egy tikmony fejeiben bemártod, s tollacskával alól megkenjed, így az másikat is hozzá felemeli és magához híjja.

Rakd reá annakutána az mondolás tésztát elégségesen, mindenütt az formához képest, ha felül is kölyő formára akarod formálni, lássad, hogy alkalmas legyen hozzá, hints elébb nádmézét bővön az marczipántra, az formát pedig kenjed édes mondola olajjal s nyomd lágyan reá, avagy ha az forma csak marczipántnak készítettett, megkenvén elébb, rakd reá az mondolát egyenesen, ragasztván azután reá az ostyát, hogy az mondola az formának végét elérje. Fordítsd meg az formát, csinálj azután neki egy köszörű szabású szépséget fedelül az végekre, tekerve, ránczolva, avagy metélve, vagy felemeltetett tetejecskeket, az mint tudod; az mondolás tésztából tágíts ki egy hosszú s kerekded kötelecskét, kinek az kis újjodni legyen temérdeksége s szélesen, mennyi az marczipánt.

Ezt az kötelecskét tikmony fejeirivel körül hozzá ragasztván, metéld meg egy kis ollócskával mint egy koszorút, az négy végekre különböztetvén egymástól három kötellel, süsd meg, nem igen nagy hősnél, hogy lassan jól kiszáradjon s mindazonáltal feje legyen; jobban megsütheted ezt az sütő kemenczében, mikor az kenyeret kiszedték, mert az pástétomnak való serpenyőben igen hamar fogyatkozás esik benne. Hogyha így nem tetszik, tehát semmi formát felül rá ne nyomj, hanem csinálj csak valami koszorút avagy sövént neki.

Jöllehet affélét, kin felül forma nincsen, jobban süthetni katlanban, mely okért, mikor az sütésben már valamennyére beszáradott, az marczipánt készen levén, rósa és nádmézes levecskével kend meg újobban mind környül, adj jó melegséget neki felül, míg az nádméz meg kezdi görbétetni magát és míg feje lévén; rakj aztán neki mind alól felül elegendő szentet; az hol pedig formálad az formával, oda egy papirost tégy, hogy az melegsége neki oly hertelen ne ártson. Ez legjobb módja az marczipán készítésnek, hogyha mind megaranyozni akarod, az te jóakaratom.

(169. lap.)

Vagyon ezenkívül sokféle forma, az kivel készétnek efféle marczipántos tésztából gyertya tortát, tányért, s mindenféle asztalra való szent képeket is nádmézes csészékre, czímereket etc. De nem az az én szándokom, hanem fűképen az beteghez minden jóakaratom.

Az betegnek pedig formálhatni efféle tésztából cseresznyét, körtvélt etc. Ezt pedig az marczipántos körtvélt, ha formálni akarod, tedd [alól, az körtvélnék közepire egy szekfüvet, szárasd meg mint az többbit, ha akarod aranyozd meg, efféle még az betegnek is kedves és egészséges. Némelyek szoktak az ostyára fahéjat és egyébféle fűszerszámot hinteni. Azt is kinek-kinek tetzésére hagyom.

BIRSALMA ÉS MONDOLÁBÓL VALÓ MARCZIPÁN.

Mikor az gyomornak erőtelensége miatt embernek az hasa igen megyen. Végy szép bisalmát, csináld és áztasd be ugyan mondola lében, beföldd az fazékban, ha jól vele bánhatsz, benyomod ű magát is, az bisalma levet ereszd és ad magának.

Mikor immár jól meglágyult, hámozd meg, szedd le az húsosát és jóvát, de ehhez semmi kemény magva, tørsája ne maradjon, úgy aztán apróra törött mondolát, tiszta szitált nádmézet, közel annyit, mint az mondola és bisalma. Vedd aztán ennek az fél részét, főzd meg rósa vagy fahéjas vízben sirupnak, tedd bele az megszedegedett bisalmának az jóvát, röstöld meg együtt, ereszd egy serpenyőben, hadd száradni, csak azután abárold s keverd jól valami alkalmas edényben, az mondolát is köziben tevén. Tedd annakutána ezt egy tiszta asztalra, dagaszd és gyúrd bele az több maradék nádmézet, mikor aztán közel olyan, mint egy mézes kalácsnak való tészta, formáld meg az te jó tetszésed szerint, nyomj formákat reá, szárazd meg sütő kemenczében avagy csatornás szobású kerekded gömbölyeg kályhában.

Szabadon erre az formára jó körtvélyből is készíthetni marczapántot, kröppölyt [G-nál = kröppel] is süthetsz ebben efféle tésztából, csakhogy ehhez való tésztát nem igen keményen kell gyúrnod s kitágétanod, lágy szabásún is maradjon, ostyát is jól tölthetsz efféle tésztával.

SZARVASNAK MONDOLÁBÓL VALÓ SZARVA. (170. lap.)

Végý jó törött mondolát, nádmézeld meg jól, rósa vizet hozzá töltvén, tikmony fejéret, keményétöt is hozzá törvén, gyúrd és dagaszd meg jól. Arra vigyázz, hogy az sok rósa víztől és tikmony fejéritől felettébb ritka ne legyen, hogy annál kevesebbet az keményétőben kellessék hozzá vened, gummi dragantot is rósa vízben meglágyíthatsz ehhez, mely jól felemeli az tésztát; de én soha nem éltem vele, csak annál szárazabban dagasztottam. Afféle tésztából tágíts ki kerekded kötelet, az mely hosszan lehet és kívánod, igen szépen kell vele bánnod, mesd meg éles késsel ágas-bugason, mint az szarvasnak az szarva, másfélét is készíthetsz efféle massából, tedd fedélre, hánd sütő kemenczében, mi-dőn kisütték az kenyeret belőle.

MONDOLÁS TORTA.

Végý egy fél font apróra törött mondolát egy asztalra való tortának, verj egy avagy öt tikmonyat, jól meghabarván; kinn hadd az nyálas szobású magvát, végý jó tejfelt is annyét, ki elébb

megforraltatván, ismét meghidegült, rósa vizet és nádmézet is bővön hozzá, morsolt semlyét egy keveset.

Formálj fazokat avagy basist neki, az mint annak az módja, kerekdeden avagy szű formán, az mint tudod. Megkeményedvén az fazékja vagy tortája, tedd bele az elkészült meggyúrt mondolás tésztát, süsd meg felül-alól alkalmas melegséggel; mikor immár megsűrűdött és közel megsült, nedvesítsd meg rósa vízzel. Nádmézet bővön reá hintvén, csinálj tikmony fejből, nádméz és rósa vízből valami jó levet neki, avval kend meg felül s környös-körül. Adj jó tüzet neki, így szépen megdagad s fénylik tőle mint egy marczapán. Készíts neki, ha hozzá érkezel, metélve egy szép fedelet, avagy szép ránczos kötelet, ehhez pedig készíts külön tésztát tikmony székiből, nádmézből, rósa vízből, tágítsd ki azt igen vékonyon, megkeményedvén valamennyire az torta, tedd felül reá az fedelet, adj ismét jó melegséget neki, hogy fedele szép pirúlt legyen, az beli is pedig fejérnek láttassék.

M Á S K É P E N.

Vége egy új gömbölyeg édes sajt avagy sótalan túróból való tésztát, mondolát is annyét ezben kevervén mind az kettőt, készítsd s süsd meg, mint megmondottam; az sajt gyanánt morsolt és általszúrt kenyeret is vehetsz, az tovább való készületben úgy bánhatsz vele, mint ennekelőtte. Azonképen efféle tésztát elkészítvén, mosárban is megsütheted, avagy mintegy tálbeli pépes étket egy lapos tálban főzvé s elkészítvén, feladhatod melegen avagy hidegen, egészen metéled, fahéjas és nádmézes lében, hamar bánjál vele, hogy az kenyér meg ne lágyúljon.

MONDOLÁS LÁGY RÁNTOTT.

Rósa avagy más főtt vízben mondolát által vervén, hogy sűrű legyen, mint egy csörögének való pép, töltsed hevétett vajban, sáfrányozd meg, keverd míg főni kezd, legelsőbben morsálj bele egy keves szép kenyeret, sózd, kicsenné megnádmézeld, feladván, hints reá bővön fahéjat, tekinteti olyan leszen mint rátott tikmonynak. Higgyed barátom kételkedés nélkül, hogy jó erőt ad az éték az betegnek, kiváltképen ha minden nap jó kupa borokat felköppent.

Szelj szép kenyeret az mint szoktuk lének, hat vagy nyolcz szeletet, az mennyi szükség, tölts reá rósa vagy fahéjas vizet, hogy lágyúljon meg tüle, nádmézeld meg jól felyül köz (avagy ha szerét teheted rósa vagy violás) nádmézzel. Czöker candiát és manus christi nevű speciest is hozzá teheted; végy azután jó mondola tejet, néha az betegnek adj benne egy kis italkát, hogyha az beteg megeheti az levét, keverd meg, hogy sűrű legyen mint az pép, hogyha felettébb erőtelen az beteges, nem nyelheti, egy tiszta tálacskában belemártván, ereszd az szájában, felette igen megerőssíti ez az beteget még ha holt eleven volna is, mint magam is Istennek segítségével megpróbáltam.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér, megsült ludad levén, végy jó tejfelt, forraltasd fel, töltsd fejér, pirított, szelt czipóra, had álljon rajta, míg meglágyul, tölts azután ismét többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon, az lúd kövéréből is, mely csepegett az alatt való serpenyőben, búvön reá töldtsed, hogyha frissebben szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és tengeri szőlőt is hints az kenyérre.

M Á S K É P E N.

Mondolát törvén apróra, fejér kenyérnek az belít tejben áztatván, vedd az mondolának az fele részét, az kenyérnek pedig az harmad részét, nyomogasd és szüörd által, megnádmézelve, rósa vizet és tengeri szőlőt hozzá tevén, ha akarod két avagy három tikmony széket is hozzá abárolván.

HELVÉTIAI MÓDJÁRA OLTOTT TEJ.

Végy jó tejfelt, úgymint egy itczét, tedd az tűzhöz, egy forrást tegyen; ezenközben habarj tíz vagy tizenkét tikmony fejéret, rósa vizet is hozzá töltvén, mikor az tej forr, hirtelenséggel belé habarjad, nádmézeld meg, töltsd valami lapos tálban, meghidegszik s sűrűdik mint egy hideg étek. Ez az étek az vérhasban

hasznos, minthogy hűvösít és az belekben fekéleket is gyógyítja.

M Á S K É P E N.

Mondolát apróra törvén, végy tejfelt, törd által az mondolát jó melegben, hogy sűrű legyen, jól megnádmézeld, rósa vizet is, ha tetszik, hozzá tölthetsz, tegyed lapos tálban, had hidegüljön meg, így aztán megsűrűdik, mint egy hideg éték, erre havat is, ha tetszik, tehetsz és formálhatsz.

RÖSTELT SUFFÁS SZOBÁSÚ ÉTEK.

(172. lap.)

Készen levén jó mondola tej, melyhez ha tetszik, ez gyanánt is vethetsz olyan vizet, melyben árpa dara főtt, csak hogy ne legyen felettébb sűrű avagy nyálas szabású, néha efféle nyálas szabású víz igen hasznos mindenféle hé betegségben, melyben szükséges az meghűvösítés, könnyebbítés, lágyítás, habarj bele jól tikmonyat, az tikmony széki penig jobb; röstölj együtt vajban szép lisztet, avagy reszelt semlyét, de ne legyen szintén pirúlt, habard meg az tűznél, ne főjön sokáig, hogy össze ne menjen, kevéssé sózd meg, nádmézeld meg jól, rósa vizet is hozzá. Add fel, mert ez is jó erőt ad.

SZŐLŐ GEREZDET EGÉSZ ESZTENDEIG MEGTARTANI.

Üszkor, mikor az szőlő gerezd meg kezd tisztulni és lágyulni, mesd le valamennyi szükséges, de ne legyen felettébb sűrű szemű, hanem szép tiszta, tedd szép hideg kút vízben, rakd annakutána tiszta mázos fazékban avagy tonnácskában; kút vizet mennyi szükséges, megsózván, az szőlőre tölts, valami terhecskét is reá tevén, hogy az sós vize jól még felyül haladjon, fedd és csináld be jól, hogy semmi rútság hozzá ne férjen; tisztán tartsad, kezedd ne nyúlj hozzá, hanem késedd, mikor szükséged leszen reá, az leve meg ne peniszüljön. Mikor vele akarsz élni, elsőbben tiszta vízben megmossad. Az betegnek is nem ártalmas ez az szőlő.

EGRESNEK AZ KÉSZÉTESE S TARTÁSA.

Végy éretlen szőlőt, szépen megtisztítván, sajtold meg, had ereszkedjék le, sózd meg s rakd be arravaló kis tonnácskában, kit jól becsinálván, had forrjon; hogy az forrástól megállott, tedd el s tartsd meg. Igen sok dologra hasznos az konyhán, főképen az betegnek, ki savanyót szeret, az eczet penig ű neki tilalmas levén, avagy szomjúságban és héségben, mint egyéb étekben, halból való hideg étekhez is ezt az levet nádmézzel avagy anélkül is felforralhatni, mint szintén az bisalma levet, igen egészséges az felettébb meleg gyomornak, mint szintén az sóska, főképen az ki az kertben terem, kerekded sóska.

GESZTENYÉBŐL ÉS MALOSA SZŐLŐBŐL VALÓ PÁSTÉTOM.

Gesztenyét hertelenséggel tűzben megperselvén, hogy meghámozhatni, szépen megtörögesd, végy annyi malosa szőlőt is, készítsd meg az pástétom alkotmányát mint annak az módja, valamennyére magosan, az malosa szőlőt és az gesztenyét jól meggyömbérezvén s borsolván, az pástétomban rakjad, fedd be jól; midőn megdagad és jól megkeményedik, tölts egy teli tál hús levet belé, ki jó sós legyen, egy keves kenyérbelet is morsálhatsz bele. Mikor az többit berakod, avagy kemény nádmézes morsolt kalácsot, süsd meg egy félóráig, hogyha másképen tetszik, tehát egy sült ludat négyfelé hasítván, bele tehetsz az gesztenye sírjával együtt.

EPERJES ÉS SZEDERJES TORTA.

Végy tikmonyat avagy csak tikmony székít, jól meghabaráván, sűrű és édes tejfelt is annyét, mennyi az tikmony, rósa vízzel, ha szereted, belé habarjad, törött mandolát is az tejfelhez általtörhetsz, kit ha hozzá veszed, valamennyére több legyen az tej az tikmonynál s világos lánggra tartván, szorgalmatosan habarjad, míg egy kevésbé megsűrűdik, de ne hadd forrani.

Ezenközben elkészülvén az tortának feneke, melynek csak félannyi magossága legyen, mint egyéb tortának, töltsd bele az tölteléket, az eperjet is reá rakjad úgy, hogy félig az töltékben legyen, félig penig künn; nádmézeld meg sűrűn, hogy sem az

eperj, sem az többi ne lássék. Az eperjet minek előtte berakod rósa vízzel megmossad, ne is legyen igen megért. Süsd meg szépen, adj neki alól jó melegségét, felül pedig csak alkalmast, hogy szép fejéren maradjon. Hamar megsül; hogyha papirosban sütöd, az kemenczében tedyed. Megfőtt s általtörött riskását is vehetsz az előbbi tejfeles és mondolás töltelék gyanánt.

SZOMJÚSÁG ELLEN.

(173. lap.)

Hogyha az beteg avagy gyermekágyas igen szomjúhozik, szelj kenyeret, tölts bort reá egy avagy két kalánnal, add fel. Erre az kenyérre főtt tyúk avagy más egyéb hús levet forrón tölts, ha megötte, nyugodjék egy kevéssé az beteg, s elhagyja az szomjúság.

A MELLNEK, TUDÓ, VESÉK ÉS BELEKNEK FEKÉLYEKBEN AVAGY GYULADÁSÁBAN HASZNOS LEVECSKE.

Csak szintén mostanság tojott új tikmonyát, ha ilyent kapni, valami jó kövér kappan avagy fekete tiktől való sótalan lében habarjad, mentül kövérebb annál jobb; hogyha nem elég kövér, írós vajat hozzá, ki még vízben nem volt, kecske tejből való vaj legjobb erre; ne főjön többé, hogyha előbb megfőtt, egyed ezt gyakran, mert lágyét, tisztét, gyógyít belől.

MÁS JÓ ERŐSÉTŐ HIDEG LEVECSKE.

Szelj szép fejér kenyeret az mint lének szoktuk, tölts anyyi rósa vizet reá, hogy meglágyúljon tőle az kenyér, hints nádmézet búvön reá, tölts jó mondola tejet hozzá, hogy legyen mint egy zuppon, és ebéd között igen megerőssíti az beteget, mint-hogy hűvösít, hideg lévén, kedves.

MONDOLÁBÓL VALÓ LÁGY SAJT.

Apróra törött tiszta mondolát, felforrott hé tejfellel, minemű sűrűn lehet, általtörjed, tedd afféle sajtnak való formában, had hűvösödjék meg, de nem felettébb, bontsd fel aztán az formát, hints nádmézet az lágy sajtra, öntözd meg rósa vízzel, sáfránt is ha tetszik, hozzá tehetsz.

Valami jó hús levet fazékcsában tégy az tűzhöz, ha immár az előtt főtt, jó, ha pedig nem, főzzed; de távoly az tűztől, hogy meg ne kozmásodjék, mert az kozmás és pörsölt éték igen vesztegeti az embernek az gyomrát. Mennél ártalmasabb sokaknak az szokása, kik az étket az fazékkal ugyan majd az tűzben dugják, nem is fődik be, csakhogy hamar forrjon fel, mely undok vele bánással még az egészséges emberek is sokféle betegséget, csömört szereznek, nem hogy használnának az betegnek vele.

Az láb nélkül való fazékban is gyakorta ártalmas az főzés jobb az egészségesnek is az három lábú fazékban főzni. Ezt az betegnek hasznáért akarom jelteni. Végy annakutána szép restelt, vagy pirított kenyeret, az mennyét arányzod, hogy szükséges, metélj jó majoránnát bele, Thinion füvet, petreselymet, az mint tetszik ez hármat, ha akarod külön megsáfrányozzad, szercsendió virágot, malosa szőlőt is tehetsz bele; mikor az lév már forr, vedd bele, had főni lassan, fedél alatt, eleven szénen, így az beletétetett szerszám egy rakásra leereszkedik, annakutána ez az lé megtisztul.

(174. lap.)

Hogyha az beteg az kenyértől irtózik, add fel csak a csupa tiszta levet, hogyha pedig az kenyeret megeheti, nyomd össze az benne levő szerszámot, mint egy diónyit, tedd az lébe, jó erősítő ez. Mikor hús leved nincsen, melegéts vajat fazékcsában, tölts bele vizet forrón, petreselyemnek az gyökerét is bővön, had főni mindaddig, míg az gyökerét újoddal tapaszthatod, de ne főjön szintén be; az elébbi szerszámból is bele tehetsz, megszózzad ezt az levet, minthogy csak vízből. Efféle lé az arena és nehéz vizezés ellen jó.

C S I G A.

Az csigák mártiusban legjobbak, mikor házacsakájok még jól befedvén vadnak. Azokat vízben egy fazékban az tűzhöz tevén, had főni, míg a házacsakájok felyül megnyílik, szedd ki aztán egy késsel és az belit mind kivevén, tisztítsd meg szépen, mint valami borjú belit, meleg vizet ottan ottan reá kell tölteni, míg lemegyen mind róla az rútság. Tedd aztán egy serpenyőben víz-

zel az tűzhöz, tegyen egy forrást hideg kút vízben aztán az leszedegetett csigát tartsad, míg ismét berakod házacsckájokban, azonban forró vízben levén, az házacsckákat jól megtisztítsad, az csigákat aztán az vízből kivevén, egy ruhával megtörölgesd, sózd s ugyan jól megborsoljad; egy keves szekfűvel és igen apróra metélt petreselyemmel az borsot megegyelétvén, legyen tehénhús leved, melyben keves bort avagy eczetet töltvén, csak alig érezzék benne; hogy meg ne keményedjék az csiga, abban az lévőben egy avagy fél kalánnal egy házacsckában töltvén, az csigát is bele rakjad, és tiszta írós vaját is.

Bánjál úgy vele, hogy semmi az lében ki ne menjen, állasd avagy tedd egy széles lapos rátóban, jobb így, hogy nem mint rostélyon, abban az rátóban is valami hús levet tölts, hogy meg ne szakadjon; tedd az rátót eleven szénre, felül az rátóra lapos fedelet, avagy peléhet, arra is eleven szenet rakj, midőn aztán fő, hogy az házacsckákban valamiképen ingadozni vagy buzgani láttatik, hadd főni még egy jó tikmony sültig; legyen édes levecskéd, avval az csigát ottan megtöltögesd, add fel melegen az levet, ha mi marad benne, az rátóból az csigára töltsed az tálban, az mikor feladod.

ZÖLD BÉKÁNAK AZ FÖZÉSE.

Mely az tüdő fájónak az phisisben egészséges. Találatnak az halas tókban zöld békák, kik jók éteknek, de az nagy és fekete béka igen mérges. (175. lap.)

Azokat, mint egy nyulat, kétfelé messed, az hátulsó részét lemessed az előrevalótól, büröcskéjét levonván, vessed tiszta hideg vizecskében egy ideig, annakutána fejér ruhával megtörölgetvén, ötözd meg jó eczettel és sóval, lisztben, mint az halat, megforgatván, megránthatni. Borssal is, ki egy keves vízzel legyen elegyétett, megfőzhetni és ha abban eleget főtt, az levet róla leszűrvé, egy lapos tálban tétesd az főtt békát, melyben tiszta írós vaj, bors búvön legyen; egy tűz tartóra állasd, befedve, kin addig főjön, míg az vaj megtisztul s olyan fejér lesz, mint az tikfi. Hogyha valaki irtóznék tüle, az húsa az csontokról lemetéltessék, midőn immár megfőtt, így egy lapos edényben avagy

pástétomocskában elkészíthetni, mint az rákot, avagy szekfűves lében, mint az fekete lében való potykát.

PISZTRÁNGOS PÁSTÉTOM.

Vedd ki az belit s tedd ki az epéjét, tedd ismét bele az belit, egészen hagyván az hátát és áztasd meg eczetben; végy aztán borsot, gyömbért és az minemű fűszerszámot az hal szeret, úgy mint az potyka leginkább kívánja és szereti az borsot, gyömbért, székfűvet; az füle megett fűszerszámozd meg szerecsendió virággal, szekfűvel és sállýával, az hasát és belit is, az sót el ne hagyd, az áztatás után tedd rostélyra, szárazd meg lassan, készíts levet vajból, eczetből, az elébbi szerszámból és metélt sállýából, had főni együtt, jó bűvön bele abárolván az sállýát, míg megsül valamennyére az hal, lemonyát is tehetsz hozzá; süsd meg szépen formált pástétomban másfél óráig. Az pástétomnak külön formálása felől nem írok.

BISALMÁS PÁSTÉTOM.

Végy bisalmát, kevéssé meg is sózzad, üresétsd s szedd ki az kemény magvát, forrald fel, rakd aztán arravaló tésztában, az bisalmában penig malosa szőlőt, nádmézet, fahéjat, apró tengeri szőlőt, édes bort, egy keves rósa vizet is tölts reá, tégy neki való fedelet reá, had sülni egy óráig, mesd fel, nádmézeld meg jobban, édes bort is ismét egy keveset reá, hogy legyen levecskéje, hidegen vagy melegen add fel. Ezenképen süthetsz pástétomban almát, körtvélyt is, csak hogy nem szükség ezeket elébb felforraltatnod mint az bisalmát.

MONDOLÁBÓL VALÓ KOLBÁSZ.

Törj mondolát jó aprón, fűszerszámozd meg mint egy tortának való tölteléket, kenyeret is vethetsz hozzá, csak tikmonnyal és rosavízzel is elkészíthetni, de ezféle töltelékkel megtöltvén, igen serényen meg kell sütnöd, töltsd meg vele az disznó belit, tedd rostélyra, süsd meg lassan, gyakran megfordítsad mikor sütöd; hogy fel ne szakadjon, az végét is bekössed; hogyha pirúlton szereted, vajban egy serpenyőben megröstölhedd, meg is kell sóznod az tölteléket.

CSIPKERÓSÁNAK AZ GYÜMÖLCSÉBŐL VALÓ ÉTEK, AZ ARENA ÉS KÜBÁN-
TÁS ELLEN. (176. lap.)

Megérvén őszkor az csipke, szedd le szép tiszta edényben, s két fele metszvé, szedd ki az magvát és belső részét, szőrit, bánj szépen vele, hogy semmi szőröske rajta ne maradjon, vagy inkább benne; megmosván, faragtasd fele borban és fele vízben; többecske vizet, míg meglágyúl valamennyére; vedd ki szép fehér ruhára, végy nádméz és az levet, melyben főtt azzal is felforraltatván az nádméz, tajtékját lehányván, miután félig lefőtt, tedd bele ismét az megüresített s meghámozott csipkét, hadd főni egy addig, míg az nádméz, egy kalánnal példának okáért benne kivén, vonódik mint az fonál, az leve legyen annyi, mint az főtt meggynek.

Tiszta édes musttal is elkészéthetni, bisalmával, nádmézzel és édes borral általónthetni hideg suffácskának sokféle főzélék mellett. Kaporna gyanánt is élnek az sütnél vele.

VÖRÖS Mogyoróból való tej, Kivel az vérhasban élnek.

Vörös mogyorónak az magvát meleg vízben áztatván, míg az héját lefejtetni, törd meg apróra, készítsd meg mint az mondola tejet, jó szű erősítő főtt vízzel, adj innya annak, kin az vérhas vagon. Főzhetsz is vele, mint az mondola tejről oda fel szoltunk, marczapánnak is készéthetni tikmonyból, fahéjjal, nádmézzel; szerecsenydióval és rósavízzel téstácskát dagasztván és ostyára rakván.

MIKOR EMBERNEK AZ HASA MEGYEN, AZ ELLEN VALÓ DRÁGA JÓ ÉTEK

Végy apróra törött mondolát bővön, ahhoz keverj avagy tørsölj tikmony székit. Egy félfont mondolához öt vagy hat tikmonyt, rósavizet pedig három avagy négy lótót, nádméz négyet avagy ötöt, ezeket össze kevervén, főzz siropot avagy lictarium szabású suffát. Mérd meg az nádméz, melyet hozzá vész, mennyét nyom, igen aprón törött és szitáltatott legyen és egy kevés keményétöt, ki az nádméznek negyed részét teszi, tégy bele és keverjed, avagy ha akarod, mikor immár az az sirop megfőtt, tedd össze az mondolát, az tikmony székját, szárazd meg valameny-

nyére, mint az kuhonnak való tésztát, az nádmézet dagaszd meg keményétővel, avagy a nélkül is, ha nem szükség; nyomjad mézes kalácsnak az formáját reá, mineműt szeretsz, szárazd meg serpenyőben avagy kemenczében, tűrhető melegségnél, ne legyen pirúlt, hanem az tikmonytól való színe maradjon meg rajta. Ez még az marczapannál is jobb és hasznosb.

JÓ TIKMONYAS SAJTOT ÍGY KÉSZÉTS EL. (177. lap.)

Végy öt vagy hat tikmonyat egy itcze tejhez, habard meg jól az tikmonyat, szúrd aztán egy szűrő serpenyő által ezüstbe, ha ezüstöd nincsen, érczből való serpenyőd legyen, habard az tejet is köziben, választó savót is egy pohárral tégy az tűzre, keverd meg, míg hasadni kezd egymástól, tedd reá az kalánt, had sűrűdjék vagy aludjék meg nem igen nagy tűznél. Mint az sajt megtisztulván és ritkábbá levén az savó, vedd ki az sajtos, avagy lágy túrós massát, öntözd meg tiszta vízzel, fedd be egy kevés ideig tiszta ruhával, szedd ki annakutána tiszta főző kalánnal kosarocskában, avagy annak való formában, így leszivárokodik róla az savó.

Fel akarván azt adni az asztalra, az alsó részét fordítsd felül az lapos tálban, így felül leszen az formáltatott ábrázat, ki sokféle lehet, úgymint halak, madarak és másféle nagy lábú állatok, kinek az lábait, körmeit, orrait, szárnyait, az hálnak az héját penig megaranyozhatni, még az betegnek is jó az arany folium az étken, minthogy az flatus avagy az szelek az has szorulás ellen használnak.

MONDOLÁS RÁTOTT TIKMONY.

Jól megtörött mondolat végy, gyúrd meg tikmony székiel, nádmézzel és rósa vízzel, sűrűbb legyen valamivel az tésztácska az előbbinél, vedd aztán az tikmony fejéret, kit elválasztottál, mindenkor annyit, mennyi egy tikmonyban vagyon, egy vases főző kalánnal, az elkészétett mondolás sárga tésztából is annyit, mennyit egy tikmony széki teszen, tedd szépen az fejérének közepire, azzal együtt aztán egy kalánnal az meghevétett vajban, rántsd mint egyébkor egészen az tikmonyat, hasonló leszen ahhoz, fahéjas levet készíts neki.

BETEGNEK VALÓ NÁDMÉZES KENYÉR.

Végý szép fejár kemény kenyeret, morsáld s reszeld még jó apróra, rósa vízben tikmony székit kevervén az reszelt kenyérrel együtt, míg állétod, hogy az kenyér mind hozzá szítta, had álljon, míg megsűrűdik mint az csörögének való tészta, azután végý hasonféle ujontani nádmézet avagy többecs két is, igen apróra törtet és szítán általszítáltat; végý kevés egy anis és sabrag bors avagy choriandrum magot, gyúrd ezeket az tésztában, mely ha még igen nedves volna, az kenyérből gyúrj még többet belé; tedd egy mázos edényben, kinek formája olyan legyen, mint egy cipó, hánd az sütő kemenczében, hadd súlni szépen. Ez igen megadja az betegnek erejét, ha akarod, mondolát is tehetsz hozzá harmad avagy negyed részét, nem igen apróra törött fahéjat is.

MONDOLÁBÓL VALÓ SÜLT TIKMONY.

(178. lap.)

Aprón törött mondolát végý, valamennyét akarsz, de annak felét tedd külön, az harmad részét is külön, tikmony fejárival, nádmézzel és rósa vízzel készétvén, az harmad részét tikmony széki vel gyúrad. Mind az két rész jó sűrű legyen, végý aztán annyi tikmonyat, az mennyére az héja szükséges, az közepin meghasítván, bánjál szépen vele, hogy el ne törjék, szídd ki, mindenütt töröld avagy mosd meg szépen, hogy ne ragadjon, utána az mint szokott az fejár tedd el rendszerint külön, hogy mikor kívántatik, egymáshoz férjen, végý az mondolás fejár tésztából s formáld meg az héjához képest mint egy öreg en sült, kétfelé hasított tikmonyat, kinek az székit kiüresítették.

Mely temérdek az természet szerint való tikmonynak az fejár szokott lenni, oly temérdeken formáld az héjában való mondolás fejárét is. Az tikmony széki nek való üres belső helyet penig az elkészétett sárga mondolás tésztácskával betöltsed, rakd aztán bokronként egymásra, hogy szépen össze forrjon, kösd össze egy temérdek fonallal, de távúl legyen az tűztól, csak hogy elérhesse az meleget, mert ha igen közel teszed, megszakad és kimegyen az sárgája, fordítsad ottan ottan.

Hogyha penig attól félsz, hogy megszakad, csinálj kemény tésztát, mint pástétomnak valót, avval beburítván az tikmonyat,

jól megsüssed, míg az környül való tészta ugyan megfeketül. Szedd le annakutána az megfeketült tésztát, azután az tikmony héjat is, ha meghámozhatni, mert az igen kemény, ha pedig nem, szárazd meg jobban; meghámozván, nedvesítsd meg rósa vízzel ugyannyéra, hogy meg is forgasd benne.

Ugyan sűrű legyen az nádméz is rajta, tedd egy sütő kemenczében s mihelt megszárad az nádméz rajta, vedd ki, így az nádméz után is fejez leszen mint egyébféle tikmony. Avagy végy gummi dragantot, meglágyítván, avagy olvasztván, gyúrd azzal az nádmézzel, fodor keményétővel, s tikmony fejezével tésztát. Ezzel vékonyon beburétsad efféle tikmonyat, szárazd meg csak közép melegű kemenczében az kenyérnek kiszedése után, de efféle külső hártáját meg nem kell enned. Csak az inasnak való ez.

BETEGNEK VALÓ ERŐSÍTŐ ÉTEK,

Végy apróra törött mondolát, avagy ha immár készen vagon jó mondola tejed, végy abból, főtt s meghidegült vízben avagy tejben kenyérnek az belit mártván, áztatván, tikmony székít egyet avagy kettőt bele vervén, keverjed, hogy egy talácska e li legyen vele; tedd egy serpenyőcskében, kiből vajad legyen hevétve, keverjed míg fő, nádmézeld meg azután, rósa vizet is, ha akarod, tölthetsz hozzá, annál erősebb; egy kevésbé sózzad meg. Immár add fel.

BOROS PÉP.

(179. lap.)

Végy sült semlyét, morsáld s rántsd meg vajban, tégy nádmézet belé, hogy jó édes legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, had főjön, add fel azután és hints reá triczinettet. Mi legyen triczinet, ide alább megtanálod.

CSÖRÖGE PÉP.

Süss avagy ránts csörögét jó pirultan, vedd azokat és vágd apróra, ismét valami kevés vajban rántsd meg újonnan, mint-hogy ennek előtte is vajasok; tölts sűrű tejet arra, fűszerszámát add meg, az tej gyanánt új bort is, ha vagon, tölthetsz reá, nád-

mézet is; készítsd ezt, mint az boros pépet. Így leszen jó csőrőge péped.

ŰSZI PÉP.

Végy egy marok mondolát, tengeri s malosa szőlőt, szedd ki az magvát, az héját az mondolának vond le, ezekből mind egyaránt végy és mind hármat egyben vagdald, de ne igen aprón; végy annakutána kömény magot, töröld s vajban rántsd meg, tölts jó édes bort reá, had főni, tégy nádmézet belé, vedd azután az háromféle vagdaltat, elegyítsd az kenyér közé, hintsd meg fűszerszámmal, de ne sáfrányozd; az fűszerszámtól jó édes legyen mint az bor pépje, befőjön, hogy sűrű legyen mint egy zab kása. Így leszen jó űszi péped.

RISKÁSÁT FŐZNI.

Végy szép sűrű tejet, had főjön, szedd meg az riskását szép tisztán, tedd egy tálban, tölts forralt vizet reá, hogy jól megdagadjon, szűrj le az vizet; ha az tej forr, tedd bele az riskását, tedd szénre, had főjön, míg meglágyúl; tégy azután törött nádmézet reá és ha fel akarod adni, sózd meg, jámbor.

SÁRGA RÉPÁT MINT KELLESSÉK FŐZNI.

Végy körtvélt, metéld meg azokat mint sárga répát, rántsd meg jól vajban, tölts módjával bort reá, azután nádmézet, tengeri szőlőt had főjön jól így, hogy sok leve ne legyen, mint répának szokott lenni, csak kevés. Így jó sárga répád leszen. Bizakodjál János uram, mert így feladhadd.

BORSÓT FŐZNI.

Valamennyi borsót akarsz, annyét végy, jó hé vízben mosd meg, tedd az fazékban, töltsd teli vízzel, nádmézet bele, mindaddig főzd, míg megsűrűdik az leve, így leszen jó, megfőtt borsód is.

KIKELETKORI AVAGY MÁJUSBELI PÉP.

Végy riskását, főzd meg jó sűrű tejben, avagy végy mondola tejet, ha szintén kék szobású; vedd el az héját az mondolának, annyi legyen az mondola, mint az riskása, törd meg mind az kettőt külön jó apróra, megtörvén, tedd együvé, habard egyben jól, hints valami keves nádmézet bele, így leszen jó péped.

RISKÁSA FŐZÉSÉNEK MÉG MÁS FORMÁJA.

Riskásából való lisztet végy, tedd serpenyőben, törd meg mondola tejben mint egy búza kását, meg annyi hámozott mondolát, mennyi az riskása, de nem igen apróra, öregén maradjon, tedd együvé, s bele kevés nádmézet, had főjön, meg ne sáfrá-nyozzad.

MÁJBÓL VALÓ HIDEG ÉTEK.

(180. lap.)

Végy lipsai mézes kalácsot egy fél táblát, metéld ezt apróra, egy mázos három itczés fazékban tölts bort reá, ázzék egy éjjel, habard meg jól egy főző kalánnal, másnap tedd az tűzhöz, melegüljön meg. Végy mézet fél meszelt, egy serpenyőben olvadjon meg az tűzön, tölts fel újonnan, végy bort egy serpenyőben az mézhöz, tegyen egy forrást, hánd el az tajtékját; de az mézhez három meszely bort kell töltened; midőn az tajtékját lehántad, töltsd azt az mézes kalácsra, melegítsd meg jól, hogy szép legyen az mézes kalács.

Végy aztán egy ritka szemű szitácskát, helyheztesd egy tiszta tekenyőre, töltsd az mézes olvasztott kalácsot az fazékban való lére, habard az szitácskán s verd által rajta; az szitán általveretvén az kalács, öblétsd meg szépen az fazokat, hogy semmi ragatja rajta ne maradjon; végy egy kevés új eresztett vaját, kend meg azzal az fazokat belől, töltsd az szűrt levet ismét az fazékban, hogy sűrű legyen, mint egy búza kása, had forrjon az tűznél. Reá vigyázz, hogy az fazokat üszög ne érje, mert megkomzásokodik, főző kalánnal is keverítsd, hogy meg ne ragadjon.

Midőn ismét megmelegült, végy sáfránt, megtörvén azt, borral megelegyétssd, töltsd az fazékban való lére, kalánnal keverd, gyömbérezd, borsold meg, végy szerecsendió virágot és

fahéjat nem szintén apróra töröttet, borral azt általvervén, tegyed az levébe s habard össze; ha igen felforr, kevéssé sózd meg, minek előtte még az fűszerszámot betöltted; had forrjon így fel és ha felettebb megsűrűdik, bort tölts belé, mert az levének nem kell sűrűnek lenni; ne is hadd sokáig főni, mint egy tikmony sültig, de el ne felejtse, csak mint egy búza kása sűrű szobású legyen, etc.

SZILVA PÉP.

Végy szilvát, szedd ki az magvát, többet tengeri szőlőt, törd meg egy mosárban, azt szűrd egy ruhácska által jó borral főzd meg mint az boros pépet, ránts semlyét vajban, szűrd által, pirult szobású leszen; nádmézet is tégy belé, erre aztán hints triczenetet. Cuius praeparatio infra, hogy cipó legyen s főjön bele, hogy sűrű szobású legyen, ezt aztán töltsed az sültre, madár-ra, etc. kis rósa vízzel megegyelétvén, így jó ézü leszen, hints fahéjat reá, burétsd be más tállal, míg felviszik.

JÓ KÖRTVÉLYES LITTARIUM.

Végy reszelt semlyét, rántsd meg az vajban, habard meg borban, hogy híg legyen; tedd ezt az serpenyőben, az reszelt semlyében mint egy búza kását főzd meg, ha láttatik sűrűnek, több bort tölts hozzá, míg olyan leszen, mint egy bor pép, hints nádmézet reá etc.

ALMA KÁSA.

Almát végy, kockáson aprétsd meg mint egy alma kását, rántsd meg, tölts bort hozzá, ha ezekkel elkészül, vedd tikmonynak az székit, az alma kásához elegyítsd, sűrűn általtölts bort hozzá és nádmézeld meg, had főjön együtt, hogy mint egy kása sűrűdjék meg.

TEJBŐL OLTOTT PÉP.

Tikmony fejéret verj meg keményen, hogy híg legyen mint az víz, jó sűrű tejet ahhoz, tegyed serpenyőben, csinálj tüzeckét, tedd reá az tejet, nádmézeld meg, szűrd az tikmonyat is hozzá, de az madárcáját kivegyed az tikmonynak; verd össze azt egy

kalánnal, had főjön, hogy megsugorodjék, töltsd egy tálban, had hidegűljön meg, s megaluszik mint egy hideg éték; apró tengeri avagy malosa szőlőt is hinthetsz reá.

TÖLTÖTT SEMLYE.

)181. lap.)

Egy fejer semlyét végy s mesd meg az középit, mint egy tikmonyat szoktak, kerekdeden messed ki az belit; végy nyársocskákon sült apró madarakat, rántsd meg vajban; végy tengeri s malosa szőlőt, hámozott mondolát, töltsd meg az semlyét vele, az semlyében kikerekétett falatot tedd helyére, hogy épnek látassék; nyújts tésztát, burítsd be vele az semlyét, kalánnal reá töltvén az téasztát; végy vaját egy serpenyőben, melegűljön meg jól és az téasztából kivévén az semlyét, vajban tegyed.

Az kimetszett falatra egy kalán téasztát tégy, mindjárt öntözd meg vajjal, meglásd, hogy semmi téasztá bele ne menjen, ránts, öntögesd meg szépen vajjal felül, hogy ki ne tessék az semlye. Hogyha immár megrántottad, végy egy tollat, csinálj levét neki borból, tégy nádmézet belé, borsot, gyömbért, vaját egy kalánnal, had főjön; vedd le az czipó pilisét, töltsd bele az levecskét, így megdagad az tengeri szőlő s az éték immár elkészült.

FOGOLY MADARAT SÜTNI, FÖZNI.

Süsd meg azt elsőben, ha megsül, mesd kétfelé az közepin, tedd egy tálban, fedd be, hogy meg ne hidegűljön; végy savanyú narancsot, mesd meg azokat is s nyomd ki az levét; végy egy keves nádmézet, trizenetet és fahéjat is egy tálban, hintsd az madárra, fedd be egy tállal, rósa vagy levendula vizet is egy keveset tölthetsz hozzá; az tál közepire tedd az madarat, azután tölts kevés édes bort hozzá, ismét trizenetet és fahéjat hints reá, az tálat szénre tegyed, befedvén azt, szépen melegűljön meg jól s így megsűrűdik az leve, és az narancs után csípős és savanyu szabású leszén; maradjon befedve, vitesd az asztalra s ott vedd el az tálat róla. Így immár jó ézű leszén, de az leve ne legyen felettebb sok.

MARCZAPÁNNAK AZ KÉSZÍTÉSE.

Egy marok riskását végy, tedd az tűzhöz jó forró tejben, hogy annál inkább megsűrűdjék, had főjön, ha megfőtt, habard meg jól egy abállóban, mennél apróbban lehet, tölts rósa vizet hozzá, mert a nélkül olajos szabású lesz; megtörvén aprón, az mint marczipánthoz kívántatik, tedd az főtt riskására az abállóban, keverd jól együvé, tégy nádmézet és szép nyers kikeletkori vaját hozzá, meg nem kell sáfrányoznod. Ezt mikor fel akarod adni, egynehány szálkát 3 avagy 4 felől s add fel hidegen.

MARCZAPÁNNAK MÁS FORMÁJA.

(182. lap.)

Nádmézet fél fontot, mondolát egészet, ezeket meghámozván, egy mosárban megtörjed, tölts keves rósa vizet hozzá az mosárban, hogy az mondola olajos szabású ne legyen. Ezeket megtörvén, nádmézet tégy belé, törd össze, mert az mondola szépen megvékonyodik az nádméztől; végy két ostyát, rakd, ásztasd össze rósa vízzel, az mely nagyon kívánod, jól megvervén, tágítsd ki az tésztát; nem kell temérdeknek lenni, (egy lyüki [=törpe G-pldban] embernek az ujjának mennyi szélességet teszen), görbítsd meg az végít környös körül, süsd meg egy kis kemenczében, az hőség felettébb ne legyen, hogy az marczipánt sárga szobásún maradjon; hints triczenetet reája, ha ékesíteni akarod, hámozott mondolát végy, mesd kétfelé hosszára, aranyozd meg az marczipántnak az felső héját, rakd ki azt az aranyozott mondolával.

KISDED FORMÁJÚ POGÁCS.

Mondolának nyolczad részét egy fontnak végy, nádmézet is egy fertált, hámozd, törd igen apróra az mondolát, tölts rósa vizet hozzá, nádmézeld meg, így annál inkább megvékonyodik ez az mondola; ez jól megegyéttetvén mint egy temérdek tészta, szélesétve fel kell kenni, ne tölts felettébb sok rósa vizet hozzá, mert ha igen sűrű, azután is rósa vízzel megvékonyíthatod.

Vedd ki az mosárból az tésztát, tedd egy tálban, szerencsendió virágot is egy keveset tégy köziben, nem igen aprón töröttet; végy ostyát, mesd meg mint egy ablakbeli ruhát, az mint szereted, nagy avagy kicseny formájú lesz, vedd aztán

ennek az formált ostyának egyikét, kend reá az mondolás tésztát vékonyon, mert mennél vékonyb, annál szebb.

Végy annakutána tikmony fejérít két avagy három kalánnal és jó rósa vizet bele, habard jól öszve egy kalánnal, míg tajtékzik. Ezzel is megkenvén felül az ostyát, mosd le s tedd egy jól befűjtött kemenczére, de ne hertelenkedjél az sütésében, hozzá láss, mert gyakran öszve ragad; mikor immár felül meggörbedik, az mely tájon az rósa vízzel megkented, szépen megkeményedik s fejéredik, így kell az sütésben vele élni.

MARCAPÁN POGÁCSÁNAK MÁS FORMÁJA.

Végy mondolat egy fél fontot, nádmézet egy fertály fontot, törd apróra az mondolat, rósa vizet tölts hozzá, hogy ne legyen olajos szabású, egy abállóban avagy mosárban még apróbbra törjed, újonnan nádmézet s rósa vizet tölts hozzá, de így, hogy ne legyen félettébb híg, avagy vékonyodjék meg.

Végy egy ostyát s mesd meg szegesen, hogy négyszegű legyen, az egyik oldalát tiszta írós vajjal megkenjed; két afféle ostyára az mondolás tésztát, vékonyon ha kiszélesétsed; tégy kettőt egymásra bokronként, az mint az katona bélest szokták, hogy egymáshoz ragasztatván, együtt maradjanak; vedd azután tikmonynak az fejérét, tölts rósa vizet egy keveset hozzá, keverd meg jól, éjjel aztán készéts egy kis tésztácskát sűrűn, mártsd ebben oda fel formált pogácsákat s bemártván azokat, tedd hé vajban, így szépen megdagadnak; az vajban penig ne rántsd igen sokáig, hogy fejr szobású legyen, és semmi vaj bele ne mehessen.

SÜL DISZNÓ FORMÁJÚ TEJ.

(183. lap.)

Végy riskását, főjön sűrű avagy mondolatejben, hántott mondolat is annyét végy mint riskását, megtörvén mind az kettőt, tedd s keverd együve apróra, nádmézeld sűrűn meg tedd tálban, valami kevés köménymaggal formáld meg mint egy süly disznót, az új ábrázatjára, fejecskéje be legyen vonattatott, fél horgas szabású orrocskája, szekfűből szemet, vörös nyelvecskét formálj neki, tölts levet reá, hogy benne látassék lenni az süly disznó.

BETEGES EMBERNEK VALÓ LEVECSKE.

Egy tikmonyat végy, had főjön borban, ha megfőtt, az bort leszűrjed, szedd ki az tikmony székit, nyomd ki s tölts bort reá, csinálj abból levecskét. Ezt egy vén embertől hallottam, kin mikor az asszú kórság volt s igen elszáradott volna, egy Doctornak rendelése szerint mindenkor reggel ilyen levecskével élt s meggyógyúlt, ereje, húsa, vére megjött.

BETEGES EMBERNEK VALÓ PÉPECSKE.

Végy négy avagy öt tikmony székit, az fejeit kiszedvén, keverd meg jól egy serpenyőben, tölts bort hozzá, hogy megsűrűdjék, az bortól ne legyen felettébb híg avagy vékony, mert az forrása után nem igen sűrűdik meg, nádmézeld meg, hadd főni, de ne igen sokáig, hogy meg ne aludjék; add fel, mert ez itt betegnek jó erőt ad.

BETEGNEK VALÓ POGÁCSA.

Vedd egy megfőtt tiknek az negyed részét s metéld apróra, szilvának hánd ki az magvát, ezeket is apróra vagdaltván, semlye lisztet s tikmony széket tégy köziben, készíts ezekből tésztát s rántsd meg annakutána.

MALOSA SZŐLŐT RÁNTANI.

Egész malosa szőlőt végy, áztasd meg jól borban, hogy megdagadjon; abból az borból készíts tésztát, az mint szoktuk raponczának, [G-nál=roponcza] megáztatván az malosa szőlőt, mártsd bele az tésztában, hogy rajta maradhasson az massa, mert ha nedves nem volna, az tészta lehullana.

KÖRTVÉLT RÁNTANI.

Metéld meg az körtvélt mint az kövi halacsát, s áztasd borban, búza lisztel azt meghintvén. Immár rántsd meg.

BORNÝÚ MÁJAT SÜTVE.

(184. lap.)

Sózd s főzd meg az májat; ha megfőtt, apróra vagdald, tedd egy tálban, tikmonyat verj hozzá, ránts vaját reá, keverd

öszve, avagy az vad gyanánt végy ispéket, vagdald azt is apróra köziben, fűszerszámozd, sáfrányozd meg; végy malosa s apró tengeri szőlőt is köziben, de hogy az tikmonytól felettébb ne vékonyodjék, burétsd be az hárttyával és varrd öszve, hogy az máj ki ne mehessen, végy egy fazokat, tégy fedelecskét reá, arra ispéket is tehetsz; hogy meg ne pörsölődjék az máj; tedd aztán reá az májat, az fazokat az kemenczében az tűzhöz tegyed, gyakorta hozzá láss, hogy meg ne égjen, így szép porczogó szabású leszen.

MÁSFORMÁJA ENNEK.

Az májat mint egy dió, akkorákon megmetéld, ispékeld, sózd meg, külön külön egy egész hárttyával az darabocskákat beburétsad, vond egy nyársocskára mint egy kappant, süsd meg, csinálj levecskét neki s öntsd meg, fűszerszámozd meg s így elkészül.

MÉZES POGÁCSA.

Végy mézes pogácsát nagy temérdek s pirúttat neki, borsos, gyömbéres legyen, reszeld meg s szítáld meg aztán, így az öreg darabos morsalékja az szitácskában marad; vedd ezt az darabost s tedd egy kemenczében, végy egy fertály font mézet s nádmézet töröttet, három latját tedd egy küsed üstben, mind nádmézestől olvadjon meg, de ne főjön; ha megolvad, töltsd egy tekenőcskében, melyben az darabos morsalék vagyon, így az is elolvad.

Keverd aztán az nádmézben, végy egy marok mézes pogácsát töröttet, tedd az teknőcskében való mézhez, keverj újonnan szerecsendió virágot is, öregre metéltet, három lőtját, szekfüvet és fahéjat darabast négy-négy lőtöt, tedd bele az tésztában míg megvékonyodik, keverd meg jól, az mézes pogácsát is tedd belé hogy megsűrűdjék az tekenőben való tészta, egy fából lapoczkával vele bánhatni, annakutána az megreszelt mézes kalácsnak az maradékját hintsd egy szeges helyre, tedd reá az tésztát, melyből három tésztácskát kell formálnod.

Végy búza lisztet, tedd az asztalra, végy ismég kevés üdő múltván kevés lisztet hozzá és dagaszd s nyújtsd meg, száraz szabású legyen, hogy kezedhez ne ragadjék; az mely tésztát

nyújtó fával kitágítottal, azt rendre egymásután tegyed az asztalra, lisztet elébb hintvén alá, hogy egymáshoz ne ragadjanak.

Végy egy mérő serpenyőt s mérij kilencz lótot, avagy az minemű nagyon akarod. Végy más sikárló fát, melynek az temérdeksége és szélessége legyen három újjnyi mint egy mézes kalácsnak, végy aztán egy pogácsához kitágított tésztát, hints lisztet az fára s nyomd azt az fát az kiszélesített pogácsára s így annak szélessége és hosszasága ahhoz hasonló leszen, azt az nyomtatott pogácsát rendeld meg egymásután.

Végy egy fából kimetszett formát, kinek az temérdeksége egy újjnyi legyen, formáld meg, töröld le aztán az lisztet, hogy lisztes ne legyen az pogácsa; egy deszkára pedig hints lisztet s rakd reá az mézes pogácsát, afféle sütővel süsd meg, ki azzal keresi kenyerét.

OLASZ FORMÁN RÁNTOTT TIKMONY.

(185. lap.)

Az tikmonyat habard s verd együvé mint egy fánkknak, sózd meg; rátó-serpenyőt végy, tégy egy keves vaját bele, úgymint egy fél kalánnal; ha az vaj immár hé, végy tikmonyat egy kalánnal, tedd bele, az mennyi széles az serpenyő annyéra megszélesedik, fordítsd meg, hogy szép pirúlt legyen. Így annakutána effélet kettőt, hármat is egy tányérra tehetsz.

FARSANG POGÁCSA.

Kétszer sült jó mézes kalácsot végy, reszeld apróra s hints reá trizenetet, keverd jól együvé, készíts mézes kalácsos tésztát, tedd az kitágított pogácsának az közepire, hajtsd be az másfél részét felyül, hogy öszve menjen, az tészta belől az közepin maradjon, mint egy kolbászt meggörbítsd, végy egy kis karikás taligácskát, mesd le avval az tésztát, hogy az vége csepkés szabású legyen, de ne igen távol, hogy az bélése ki ne hulljon. Süsd avagy ránts meg az serpenyőben.

SZIVÁRVÁNYOS AVAGY FECSKENDŐ CSÖRÖGÉT SÜTNI.

Kék szabású tejet végy egy römpelt serpenyőben, had főjön; el kezdvén főni, tedd bele az lisztet, hogy megsűrűdjék, ezt az serpenyőben jól megrántsad, hogy meg ne kozmásodjék,

azután egy tálban jól megverjed, az tikmonyat az kemenczéhez jó melegre tegyed, hogy megmelegüljön.

Ezeket is egy fazékban jól megverd s megsózzad ottan ottan az tésztát, egy keves tikmonyat tölts reá s verd jól ismét, hogy semmi darabos szabású ne maradjon benne; ezt az tésztát tedd egy fecskendőben s nyomd ki az serpenyőben levő vajra, környös-körül nedvesítsd meg elsőben az fecskendőt vízzel, hogy jól kimehessen az tészta, hé legyen az vas s jól kinyomd az tésztát, az serpenyő mennyi széles mindaddig, mert annál jobb az csőröge, ha apróbban szereted, ahhoz való serpenyőd legyen, meg is fordítsd, de úgy bánjál vele, hogy egy is el ne törjék.

TIKMONYBÓL VALÓ SAJT.

Tikmonyat s jó sűrű tejet végy, verd meg jól azokat, s süsd meg mint egy sajtot, sáfrányozd s tölts eczetet reá, avagy bort egy keveset; azután töltsd az tejet az tikmonyhoz. Végy egy öreg fazokat, ki tele legyen vízzel és annak forrásakor az fazokat, melyben az tej és tikmony, tartsd avagy függeszd a hé vízben, de úgy hogy az öreg fazékban levő víz, bemenjen az tikmonyhoz; had főjön jól, így egy tikmonyas híg tészta leszen belőle; tedd ezt egy sűrű szitácskában, hogy általszűrődjék, formáld aztán egy alkalmas formában, így elkészülvén, jó lágy ézű leszen mint egy tiszta írósvaj.

HAVAS SZOBÁSÚ ÉTKET KÉSZÉTENI. (186. lap.)

Mesd meg az semlyét s az tikmonnyal is beburéthatod, süsd az semlyét szélen, végy tikmonyas tésztát, mint egy marczipánhoz, kend ezt az sült semlyére s metéld egy újjnak mennyi az temérdeksége, még vékonyabban is az egyik oldalán s tedd az metélt darabot egy tálban, hogy az burétója felyül maradjon; annakutána mennél sűrűbb tejet végy, tégy egy marok nádmézet hozzá, habard s verd egy fazékban, még azon merő tajtékká válik. Ezt az tajtéket az metélt s beburétott semlyére tegyed egy kalánnal s reá vígyázz, hogy az burétója fenn maradjon, az tajték is hogy magoson feldagadjon, így alóla elolvad s meglágyúl az kenyér. Ez az havas semlye.

SÁVYÚ TEJET KÉSZÉ TENI.

Az mondolának le az héját, törd apróra, tölts sűrű tejet hozzá, hogy ne legye. Sajos szabású, tedd ezt egy abállóban mind tejestül és ottan-ottan sűrű tejet tégy hozzá; egy tiszta ruhában annakutána ezt berakván, függeszd fel, hogy alácsepegjen, mint egy túrónak való savanyú tej; mikor aztán megszárad, újonnan sűrű tejjel kinyomhatni, csinálj belőle kis rakáskákat ismét sűrű vagy édes tejet hozzá; ha édesen szereted, nádméz-zet hozzá.

KEREKDED FÁNKOT SÜTNI.

Tikmonynak az fejerit s búza lisztet végy, nádmézeld s az tésztát tikmony fejerivel dagaszd meg, de megválaszd tüle az székját, mert efféle semmi nem lehet abból ép; az fejerit tedd az nádméz köziben, készítsed az tésztát, ne verd azt, mert ragadós szabásúnak kell lenni; tölts rósa vizet hozzá, hogy jó ézü legyen, mint egyéb csörögét, süsd meg, végy gömböleg sikálló fát s mikor ezeket sütöd, vedd ki az vajból s az gömböleg fát nyomd reá, míg meleg; had száradjon azon, add fel s hints nádmé-zet reá.

M Á S F É L E.

Egynehány tikmonyat végy, öszveverd, vajjal habard, hogy jól megkeményedjék, tedd aztán egy tányérra, más tányért felül is, nyomd ki az vajat, vagdald meg az tikmonyat, végy malosa szőlőt, szedd ki az magvát, apró tengeri szőlőt is vágj apróra tedd együvé egy kis tálban, reszelj semlyét köziben, tikmonyat verj reá, süsd meg mint az sajtból való pogácsát.

NÁDMÉZES POGÁCSA.

Kétszer sült mézes kalácsot végy, reszeld apróra, szúrd meg egy szűrő edény által, had száradjon, törd egy mosárban, tedd egy tálban, végy eresztett nádmézet és trizenetet, dagassz oly temérdeken tésztát mint sajtos pogácsának, készíts más tésztát is vízzel, tágíts ki széles lángocskákat, tégy az tésztából anynyét bele, mennyi kívántatik egyszer való bevetésre, süsd meg

egy kályhában, avagy tedd egy deszkára, mikor az tüzet kivonszod az kemenczéből, tedd az kemenczébe aztán az deszkával. Így szépen megsül s maradjon fejéren.

OLASZ FORMÁN KOLBÁSZT TÖLTENI.

(187. lap.)

Egynehány font húst végy, szedd ki szépen ízeit és inait, szalonnát végy és az bőreit mesd le, kockáson metéld, vagdald meg apróra az húst, jól megvagdald, tedd hozzá az szalonnát, tégy sót és egész borsot hozzá, habard köziben ezzel, s az beleket töltsd, az mint szoktak egyéb kolbászszal bálni, vesd az füstre, hogy fonnyadt szobású legyen, süsd meg salátához.

PÁSTETOMOCSKÁT SÚTNI.

Végy hántott mondolát, törd meg, habarjad, csinálj abból sűrű tejet, mely okért végy bűvön mondolát, had álljon vagy két napig egy fazékban, avagy függeszd fel egy sacskóban, mint egy savanyú tejet szoktak, de egy éjjel és egy nappal álljon; minekelőtte kiszűrődött, vedd le, reszelj nádmézet köziben, temérdek legyen, csinálj egy háromszegű ezüstöcskét, tölts tejet belé, süsd meg az tésztában mint egy írók fánkot, vaját ne tégy hozzá, hanem mint egy kenyeret süsd meg. Jó immár ez koma.

NÁDMÉZET ERESZTENI.

Egy font nádmézet végy, egy meszely vizet, tikmonynak az fejérét verd meg jól, hogy tajtékja jüjjön, töltsd az vizet közé, habard jól öszve, tégy nádmézet hozzá, had főjön lassan, elsőben szépen lehánd az tajtékját, azután hadd jól főni, hogy megsűrűdjék.

MONDOLÁBÓL VALÓ ÖREGEN SÜLT TIKMONY.

Reszeld apróra az meghántott mondolát, az mennyi kívátnatik tikmony székihez, sáfrányozd meg, végy tikmony héját, szedd ki az tikmonyat az széles, nem az hűges végében; jól megtörvén az mondola, minekelőtte az tikmony széki gyanánt elkészítettetett mondolát az üres tikmony héjában teszed, egy vékony fácskát tégy bele az közepire s azután az mondolát, az fácska benne maradjon az közepin: végy mondolából való sűrű tejet,

töltsd az tikmony héjában az mondolához, ottan-ottan mozdítsd az fácskát kerekdeden, hogy az mondola tej környös-körül menjen mint az tikmony fejére.

Efféle mondolás tikmonyat az hegyes végére egy alkalmas repositoriumban tegyed, benne hagyván az fácskát, így aztán megsűrűdik, mintha természet szerint öregén sült tikmony volna. Mikor immár megsűrűdött volna, vond ki az fácskát, hánd le az héját, metéld meg az tányéron, az mint szokták az öregén sült tikmonyt.

TORTÁTÁNAK AZ KÉSZÉTESE.

Búza lisztet végy egy avagy két kalánnal, tikmonyat, vaját egy öreg diónyit, bornyú hús levet egy avagy két kalánnal, ki egy csöppnére se legyen kövér, dagaszsz téstát ebből, tágíts ki egy-egy lángocskát, minemű nagynak akarod az tortát, de igen temérdek ne legyen, csak mint egy béles.

Tégy egy öreg diónyi vaját egy serpenyőben és öt tikmony székit, tejjel verd össze az serpenyőben mint egy búza lisztet, süsd meg az tűznél, mint egy tikmonyas pépet; mikor fő, jól meghabard, hogy temérdek morsalékok ne maradjanak benne, jó sűrűnek kell lenni. Elvevén az tűztől, öntsd ki egy tálban, üss két tikmony széket belé, sáfrányozd, nádmézeld meg, hogy mint egy íróspép oly jó legyen, hogy sima legyen, törd meg egy kalánnal, az temérdeksége közép szerint való legyen. (188. lap.)

Az lángocskához, az mely téstát készítettél, az feneken maradjon mint egy fonalon, annak temérdeksége olyan legyen, mint egy késnek; hogy elkészül, olyan leszen, mint egy marczipán; végy egy síkálló gömbölytő fát, az mennyére lehet, vékonyon tágítsd ki, mesd likacskát bele és azokra papiroskákat tégy, szélesítsd ki az téstátára, hogy az fektívése legyen mint egy üstben az téstán, tisztéttasd meg szépen az kemenczét s abban süsd meg, így az torta szépen megdagad; tedd egy tényérre, hogy megsült, hints triczenetet reá, pirúlt legyen, de meg ne égjen.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Mint meg vagyon írván, olyan alkotmánt készíts, de az fenekének mélyebbnek kell lenni, temérdekebbnek is; bornyú

húst végy, had főjön jól, de ne főjön szintén félig be, vagdald aztán apróra, tedd egy tálban és egy kevés vajat hozzá, fűszer-számold meg jól, tedd az alkotmányban; végy annakutána négy tikmonyat, süsd meg erősen, vedd ki az tikmony székit, s tedd felül bele; mint az tortának szoktunk, fedelet csinálj neki; mikor immár az kemenczéből kiveszed, állítván, hogy eléggé megsült, vedd le onnét az fedelet; ha immár pirúlt, végy espéket, kend meg vele felyül mindenütt, ha immár az asztalra akarod vitetni, tölts kövér hús levet levet hozzá reá.

M Á S F O R M A.

Tégy vajat egy serpenyőben egy öreg diónyit, egy lángos formára kiszélesítettett tésztát, mikor az tálban teszed, vajat is tégy belé mint az serpenyőben, verd jól együvé, az tésztát jól megkenjed tikmony széikkel.

TEJBŐL VALÓ POGÁCSA.

Mennyi kell, annyi tejet végy egy serpenyőben, ne főjön be teljességgel, végy lisztet egy tálban; mikor az tej hé, töltsed az tálban, habard jól, ne tölts felettébb sokat hozzá, az tészta legyen sűrű s temérdek szobású; végy azután tikmonyat, habard jól meg egy fazokacsában, sózd meg, töltsd hozzá s verd meg jól; az tikmony bűvön legyen, így szépen megdagadnak mint az pogácsák. Ezeket aztán egy kalánnal rakjad rend szerint sietve, s vágd le külön egymástól, míg az tészta meleg; ne végy felettébb sok tejet, hanem tikmonyat annál többet. Az vaj, melyben az tésztát kalánnal teszed, felettébb hé ne legyen, mert igen pirúlt lenne, süsd lassan, végtére azért nagyobb legyen az hőség, hogy be ne bomolják teteje azoknak és hogy felettébb írócsok ne legyenek.

TIKMONYAS FÁNKOSKÁK.

Két öregén sült tikmonynak az székit kivedd, vagdald apróra azt, tölts keves tejet hozzá, habard meg egy kevésé egy tálban, végy két tikmony széket ismég, tejet három kalánnal s verd hozzá az tikmony székit, habard jól, hogy semmi darabos benne ne legyen, sózd meg, mondolát is metszhetsz bele, tedd ezt

egy tányérra s nyújtsd meg az lisztben egy kevéssé, így megsűrűdvén, vagy nyolcz fánkocskára leszen belőle, kinek az hosszúsága egy újjnyi legyen, süsd meg lassan elsőbben, végtére pedig az hősege nagyobb legyen. Így jó porczogó szabású leszen.

BARACZKBÓL VALÓ SALÁTA.

(189. lap.)

Végy baraczkot, hámozd meg, az magvát metéld együvé, hogy ragadjanak az oldalon egymáshoz, egy-egy baraczk mellé egy mag legyen, hámozott mondolát és diót a gyanánt oda szoktanak tenni; egy tálban tevén ezeket, tölts malosát reá s triczenettel hintsd meg.

PARASZT EMBERNEK ÉS CSELÉDNEK VALÓ KNÖDEL.

Végy borsot és vörös hagymát köziben bővön, vagdald együvé nem szintén apróra, tölts igen hé vajat reá, azután két avagy három tikmonyat s petreselymet, az tikmonytól pedig ne legyen lé szabású, avagy felettébb vékony; végy hozzá búza lisztet s vajat és semlye darát egy kalánnal, semlyét is vethetsz hozzá, ez az tészta sűrű legyen, mint az húsból való knödöl; mikor az húsnak az leve fő, tedd bele, hadd főni, de az vaj és tikmony benne legyen, mert a nélkül el nem készülne.

FRISS HIDEG PÉPNEK AZ KÉSZÉTESE.

Végy sűrű tejet, főjön egy serpenyőben, mikor fő, töltsd ki egy fazékban, tedd az tűzhöz, mikor meg ismég főni kezd, habard meg együvé az sűrű tejjel az fazékban, hadd főni lassan, vigyázz reá, hogy ne menjen úgy öszve, mint egy tikmonyas sajt, tedd saccsóban, had függjön ott egy éjjel, hogy leszivárkodjék, avagy tedd ezt egy teknőben, varrd be az saccskót, hogy ki ne hulljon az sajt, tégy szép deszkát, arra követ, hogy kinyomódjék az savója, hajtsd alá az teknőcskét, vedd aztán azt az sajtot, reszeld meg, habard egy abállóban, had sűrédjék, nádmézeld meg mint egy tikmonyas pép, tölts aztán rósa vizet egy keveset hozzá, jó ézü leszen s hidegen is így élhetni vele.

TRAGEANAK AZ KÉSZÉTESE.

Egy fél font nádmézet végy, gyömbért s fahéjat egy-egy lótot, szerecsendió virágot egy lótnak az negyed részét, galagonyát is annyit, úgy mint egy lótnak negyed fél részét, törd apróra s elegyítsd az gyömbér és fahéja köziben.

TRICZENTNEK MÁS FORMÁJA.

Végy három font nádmézet, három lót fahéjat, gyömbért kettőt, galagonyát is, egy lót szerecsendió virágot, cardonomon magot egy lótnak az negyed részét, egész borsot is egy lótnak az negyed részét.

RÓSÁS NÁDMÉZNEK AZ KÉSZÉTESE.

Egy lót rósához végy három lót nádmézet etc., de leven-dulához négyet, annak az virágocskájához is annyét.

MÉZET ERESZTENI.

Egy medenczébe mézet végy, egy fontnak az negyed részét, három tikmonynak az fejrét jól megverd, megjün az tajtékja.

HA AZ HIDEG AZ LÁBÁT VALAKINEK MEGVÖTTE.

(190. lap.)

Végy égett bort, kend meg az lábait jól eleven szénnél, mi-nekelötte még ki nem fokad, így használd. Avagy végy retket, üresétsd meg belől, rántsd meg régi hájban, nyomd ki ezt aztán egy ruhácska által, kend meg magadot vele. Ez is jó : az első új hi-velkés borsót, az kit eszel, végy s töröld avval az lábodat, így az hideg meg nem veszi s nem is fakad ki.

AZ ÉNYNEK ROTHADÁSA ELLEN VALÓ ORVOSSÁG.

Hogy az embernek újonnan nevedekjék, végy mézet, tár-kont, sályát, egy-egy lótot, szederj fából valónak az levét négy lótot, gyömbért egészet két lótot, hadd főni ezt az gyömbért egy fél meszely vízben, tedd aztán az megnevezett szerszámokat mind mézestül az gyömbér levében, had főni együtt egy kevésse, ezzel öblétsd meg az szádod, igen használ.

EMBERNEK AZ HAJÁT MEGSZÉPÍTENI.

Tiszta írósvaját végy, makkot, lenolajat, hat tikmonyat újat, verd meg jól, mikor immár hé az vaj, az tikmonyat az makkhoz és olajhoz kell kenned, hadd kilencz óráig főni, szűrd le annakutána az szép tisztáját, az sonkolyát hátra hagyván, az vaj pedig ne legyen eresztett.

GYOMORNAK VALÓ LICTARIUM.

Végy kígyótráng gyökeret, hámozd s metéld meg vékonyon, had főjön borban, míg meglágyúl mint az főtt répa, nyomd ki keményen, hogy megszáradjon, vagdald apróra; ebben az gyökérben egy fontot végy, mézet egy fertály fontot, nádméznek egy fontnak az negyed részét, gyömbért egy fél fontot, szerecsendió virágot egy fél lótot, dióját egy lótot, galambbegyet egy fél lótot, rövid borsot egy fél lótot, egy lót cardanumot, törd ezt mind együve apróra s tedd tiszta üstöcskében, had főjön egy egész óráig.

MELLFÁJÁS ELLEN VALÓ VÍZ.

Végy izsópot, sályát, tüdőfüvet, mindenikben egy fél marokkal, tizenhat füget, nyolcz datilist, apró tengeri szőlőt két latot, édes gyökeret egy lótot, szent János kenyeret egy lótot, seresfolia két lótot, anis magot egy lótnak az negyed részét, szent János gyökeret két lótot, metélt gyömbért egy lótot, fahéjnak egy lótnak az negyed részét, tölts egy meszely bort, avagy vizet hozzá, had főjön be az harmad része, szűrd le, ezzel melegen élj estve avagy reggel.

Soli Deo gloria p. p. p. p.

I N D E X.

	Lap. *)
Az szakácsi tudomány három dologból áll	III
Második része az szakácsi tudománynak	VI
Az régi mesterek az tehénhúsból 33 tál étkeket szoktak volt készíteni	LVII
Első tehénhús	LVII
Második tehénhús	LVIII
Harmadik tehénhús fokhagymás kaszás lével	LVIII
Negyedik tehénhús tiszta borssal	LIX
Ötödik tehénhús pecsenye kukrejtrel	7
Hatodik tehénhús pecsenye hagyma lével	7
Hetedik tehénhús pecsenye fojtott lével	8
Nyolczadik tehénhús pecsenye fenyő maggal	8
Kilenczedik tehénhús pecsenye sütvé, megtöltve	9
Tizedik tehénhús pecsenye vetreczen	9
Tizenegyedik tehénhús pecsenye szivúlva	9
Tizenkettődik tehénhús hüvelykes borsóval	9
Tizenharmadik tehénhús piritott	10
Tizennegyedik tehénhús riskásával	11
Tizenötödik tehénhús árpa kásával	12
Tizenhatodik tehénhús egressel	12
Tizenhetedik tehénhús egressel	12
Tizennyolczadik tehénhús sóskával	12
Tizenkilenczedik tehénhús spárgával	13
Huszadik tehénhús pasztornákkal	13
Huszonegyedik tehénhús új káposzta levéllel	13
Huszonkettődik tehénhús torma levéllel	13
Huszonharmadik tehénhús sóba	13
Huszonnegyedik tehénhús ugyan annak az levében	13
Huszonötödik tehénhús répával	14
Huszonhatodik tehénhús sós káposztával	14
Huszonhetedik tehénhús mégis sós káposztával	14

*) Az eredeti lapszámozás.

Huszonnyolczadik tehénhús haraszt káposztával	14
Huszonkilenczedik tehénhús vad almával	15
Harminczadik tehénhús kakukfűvel	15
Harminczegyedik tehénhús eczettel, vörös hagymával	15
Harminczkettődik tehénhús tormával	15
Harminczharmadik tehénhús pecsenye sáallyával	16
Harmincznegyedik tehénhús pecsenye mustos	16
Harminczötödik tehén máj, vese, bors porral	16
Harminczhatodik tehén nyelve, tölgye sütve	16
Harminczhetedik tehén nyelve sóba héjába	17
Harmincznyolczadik tehénláb székfüves lével	17
Harminczkilenczedik tehénláb hidegge fokhagymával	17
Negyvenedik tehénláb kocsonya	17
Negyvenegyedik tehén nyelve töltve	18
Negyvenkettődik tehén lépi töltve	18
Negyvenharmadik tehénbél fehér espékkel	18
Negyvennegyedik tehénbél sárga espékkel	19
Negyvenötödik tehénbél töltve édes tejjel	19
Negyvenhatodik tehénbél töltve tejfellel	19
Negyvenhetedik tehénbél kaszás lével	19
Negyvennyolczadik tehénbél töltve riskásával	20
Negyvenkilenczedik tehénbél töltve olasz módon	20
Ötvenedik tehén nyelve, tölgye tiszta borssal	20
Ötvenegyedik tehén fű ha idegen országban vagy	21
Ötvenkettődik tehén gyöngyös hurkájáról	21
Ötvenharmadik tehén tölgye, nyelve székfüves lével	21
Ötvennegyedik az egész ökörnek megsütéséről	22
Ötvenötödik mégis ugyanazon ökörről	23
Ötvenhatodik tehénhús fehér pecsenye	155

Következnek az borjú húsokról rendszerint.

Borjú fű sóban, városi módon	24
Borjú máj töltve	24
Borjú máj sütve	183
Más formája	184
Első borjúhús szömöröcsökkel	24
Második borjú máj rántva faolajban	25
Harmadik borjúhús suffával	26
Negyedik borjúhús pástétomban	26
Ötödik borjúhús éles lével	27
Hatodik borjúhús tiszta borssal	27
Hetedik borjúhús sóban, lengyel módon	27

	Lap.
Nyolczadik borjúhús fejér ispékkel	27
Kilenczedik borjúhús sárga ispékkel	27
Tizedik borjubél édes tejjel	28
Tizenegyedik borjubél tejfellel	28
Tizenkettődik borjú szegye, tölgye tiszta borssal	28
Tizenharmadik borjú ves pecsenyéje töltve	28
Tizennegyedik borjúhús ves pecsenyéje szárazon sütvé	29
Tizenötödik borjúhús pecsenye töltve olasz módon	29
Tizenhatodik borjúhús kaszás lével	29
Tizenhetedik borjú fű éles lével	29
Tizennyolczadik borjúhús spináccsal	30
Tizenkilenczedik borjúhús fokhagymás kaszás lével	30
Huszdik borjúhús pecsenye pástétomban	XCVIII
Huszonegyedik borjúhús pecsenye citrom lével	XCIX
Huszonkettődik borjúhús sós egressel	XCIX
Huszonharmadik borjúhús pecsenye török módon, egressel	C
Huszonegyedik borjúhús lemonyás tárkonyallyal	C
Huszonötödik borjúhús pecsenye pástétomban	CI
Huszonhatodik borjúhús szőlő levélben	CII

Következnek immár az juhhúsból készült étkek.

Első juhhús vörös káposztával	CII
Második juhhús eczettel vöröshagymával	CIII
Harmadik juhhús bigozsal	CIII
Negyedik juhhús répával	CIV
Ötödik juhhús hagyma lével	CIV
Hatodik juhhús új káposzta levéllel	CV
Hetedik juhhús torma levéllel	CV
Nyolczadik juhhús riskásával	CV
Kilenczedik juhhús újságban káposzta füvel	35
Tizedik juhhús savanyítva káposztával	35
Tizenegyedik juhhús édes káposztával	35
Tizenkettődik juhhús tejes káposztával	35
Tizenharmadik juhhús haraszt káposztával	36
Tizennegyedik juhhús egressel	36
Tizenötödik juhhús vadalmával	36
Tizenhatodik juhhús sállyával	36
Tizenhetedik juhczémer fokhagymával ispékelve	36
Tizennyolczadik juhhús bors porral	37
Tizenkilenczedik juhhús pasztornákkal	37
Huszdik juhhús murokkal	37
Huszonegyedik juhhús útra hidegge, elei avagy utolja	37

Huszonkettedik juhhús sütvé hidegge	37
Huszonharmadik juhhús despot lével	37
Huszonnegyedik juhgyomor töltve	38
Huszonötödik juhhús kapor virággal	38
Huszonhatodik juhhús borsóval	38
Huszonhetedik juhhús lenoséval	39
Huszonnyolczadik juhhús sós káposztával	39
Huszonkilenczedik juhhús sós tejjel	39

Következnek az bárányhúsból készült étek.

Első bárányhús suffával	39
Második bárány fül rántva	39
Harmadik bárányfű sóban	40
Negyedik bárányhús kakukfűvel	40
Ötödik bárányhús sóskával	40
Hatodik bárányhús spárgával	40
Hetedik bárány czeterti (így) sütvé, tejszeles suffát alá	41
Nyolczadik bárányhús eczettel, tárhonnyal	41
Kilenczedik báránybél édes tejjel vagy tejszellel	41
Tizedik bárány czetert sütvé, citromot vagy lemonsát alá	41
Tizenegyedik longum prot.	42

Következnek immár az disznókból.

Első disznóláb tormával	42
Második disznóláb hidegge fokhagymával	42
Harmadik disznóláb tiszta borssal	42
Negyedik disznófű tormával	43
Ötödik disznófű leves kenyérre	43
Hatodik disznó álla, sódora gyümölcsös lével	43
Hetedik disznó álla, sódora szekfüves lével	43
Nyolczadik disznó gyomra, beli, nyelve, tormával	43
Kilenczedik disznó beli mégis eczettel, vörös hagymával	44
Tizedik disznófű hidegge bors porral	44
Tizenegyedik disznónak édes húsa fekete lével	44
Tizenkettődik erdeinek húsa szekfüves lével	44
Tizenharmadik erdei disznó pecsenye sütvé, melegen, borsoson .	44
Tizennegyedik erdei fű sódorostól főve	45
Tizenötödik disznóból készült aprólék	46
Tizenhatodik erdei disznóhús szekfüves lével	47
Tizenhetedik, ha ennek az erdeinek fejét, sódorát fejedelemnek főzni akarod	48
Tizennyolczadik erdei pecsenyéből pástétom	49

Immár nyuljunk az malaczokhoz.

Lap.

Első malaczhús fekete lével	50
Második malaczhús édes lével	50
Harmadik malaczhús éles lével hideggé	51
Negyedik malaczhús hidegge fokhagymával	51
Ötödik malacz sültve szárazon	51
Hatodik malacz sültve, az derekát töltve	52
Hetedik malacz sültve, az bőr alját az füléről töltve	52
Nyolczadik malacz ispékkal fejéren akár sárgán	52
Kilenczedik malacz báránnyá csinált	53
Tizedik malacz bőréből csinált éték	53
Tizenegyedik malacz szárazon fok- avagy vörös hagymával	54
Tizenkettődik malaczhús kaszás lével	54

Immár lúdhúsból készült étek következnek.

Első lúd törött lével	55
Második lúd gyümölcsös lével	55
Harmadik lúd kövér gyümölcsös lével	56
Negyedik lúd zoh lével	57
Ötödik lúd fekete lével	57
Hatodik lúd tiszta borssal	57
Hetedik lúd fehér ispékkal	58
Nyolczadik lúd sárga ispékkal	58
Kilenczedik lúd répával	58
Tizedik lúd kövér egészen sültve aprólék nélkül	58
Tizenegyedik lúd német lével	58
Tizenkettődik lúd perselt lével	59
Tizenharmadik lúd köles kásával	59
Tizennegyedik lúd riskásával	60
Tizenötödik sült lúdhhoz való tej	60
Tizenhatodik lúd másképen	60

Immár az lúdfiakról is egy avagy két szóval.

Első lúdfi leány sárjával	60
Második lúdfi gyömbéres sásával	61
Harmadik lúdfi szekfüves sásával	61
Negyedik lúdfi meggy sásával	61
Ötödik lúdfi egressel	62
Hatodik lúdfi törött lével	62
Hetedik lúdfi töltve	62

Következik az tyúkokról, kappanokról.

	Lap.
Első kappan malosa lével	63
Második madár lével tyúk	63
Harmadik tyúk gyümölcsös lével	64
Negyedik tyúk szekfüves lével	64
Ötödik tyúk fekete lével	64
Hatodik tyúk saskával	64
Hetedik tyúk szömöröcsökkel	65
Nyolczadik tyúk riskásával	65
Kilenczedik tyúk knódörrel	65
Tizedik tyúk spináczczal	66
Tizenegyedik tyúk magyar balás lével	66
Tizenkettődik tyúk sós egressel	66
Tizenharmadik tyúk salátával	67
Tizennegyedik tyúk hagyma levéllel	67
Tizenötödik tyúk bors porral	67
Tizenhatodik tyúk dezpot lével	67
Tizenhetedik tyúk lippai lével	68
Tizennyolczadik tyúk mégis riskásával	68
Tizenkilenczedik tyúk sállával	68
Huszadik tyúk törött lével	68
Huszonegyedik tyúk sárga hagyma lével	68
Huszonkettődik tyúk szeges laskával	68
Huszonharmadik tyúk német lével	69
Huszonnegyedik tyúk száz lével	69
Huszonötödik tyúk éles lével	69
Huszonhatodik tyúk kaszás lével	69
Huszonhetedik tyúk tiszta borssal, egészen	69
Huszonnyolczadik tyúk sak vászonnal	69
Huszonkilenczedik tyúk vagy kappan sós káposztával	70
Harminczadik tyúk fejr spékkel	70
Harminczegyedik tyúk sárga spékkel	70
Harminczkettődik tyúk meg is töltve az búrit, az csontja főve borssal	70
Harminczharmadik tyúk mégis	70
Harmincznegyedik tyúk töltve egészen hidegge	71
Harminczötödik tyúk mégis kit az németek etc.	71

Tyúkfikről következik.

Első tyúkfí újságban éles lével	72
Második tyúkfí újságban kerti egressel	73
Harmadik tyúkfí szőlő egressel	73

	Lap.
Negyedik tyúkfí töltve tiszta borssal	73
Ötödik tyúkfí töltve sárgán tejfellel.	74
Hatodik tyúkfí töltve sütni	74
Hetedik töltve mogyoró hagymával	74
Nyolczadik tyúkfí pajor lével	74
Kilenczedik tyúkfí sóban, lengyel módon	75
Tizedik tyúkfí pástétommal	75
Tizenegyedik tyúkfí töltve, szász módon	76
Tizenkettődik tyúkfí rántva	76
Tizenharmadik kukrejtés tyúk.	76
Tizennegyedik tyúkot főzni	76
Tizenötödik lemonyás lében való sült tyúk	76
Tizenhatodik sült tyúkra avagy madárra való lé	77
Tizenhetedik kappant sütni papirosban	77
Tizennyolczadik tyúkfí elveszett lével	77
Tizenkilenczedik rántott tyúk	77
Huszdik tyúkfí tejfellel	77
Sütve kell csinálni töltött tyúkfí	129

Következnek az halakból készült ételek.

Első csuka sóban tormával	78
Második csuka fiak sóban, fodorítva	78
Harmadik csuka ispékkal	78
Negyedik csuka ispékkal bűjti módon	79
Ötödik csuka sóban hidegge	79
Hatodik csuka törött lével	79
Hetedik csuka tiszta borssal	80
Nyolczadik csuka mégis tiszta borssal	80
Kilenczedik csuka olajos lével, káposzta lében, héjában	80
Tizedik csuka sárga lengyel módon	80
Tizenegyedik csuka fejr lengyel lével	80
Tizenkettődik csuka szürke lével	81
Tizenharmadik csuka rántva	81
Tizennegyedik csuka pástétommal	81
Tizenötödik csuka, szépen az fokhagymát etc.	81
Tizenhatodik csuka hidegge süllő lével	82
Tizenhetedik csuka szekfüves lével	82
Tizennyolczadik csuka sütv, fele sóba főve	82
Tizenkilenczedik csuka töltve	82
Huszdik csuka sütv héjában	83
Huszoneyedik csuka ispinácczal	83
Huszonkettődik csuka pruz tormával	83

Huszonharmadik csuka sós, ki országunkban terem	83
Huszonnegyedik csuka asszú fokhagymával	83
Huszonötödik asszú csuka tiszta vízben	83
Huszonhatodik csuka stokfis módjára édes tejben	84
Huszonhetedik csukabélnek az töltése	84
Huszonnyolczadik csukára való édes suffa	84
Huszonkilenczedik halikrából való fánk	84
Harminczadik lengyel módon csuka	85

Az posárokból következik.

Első öreg posár sóban	85
Második posár eg lével hidegge	85
Harmadik posár hidegge	86
Negyedik posár sák vászonnal	86
Ötödik posár tiszta borssal	86
Hatodik posár káposzta lében tiszta borssal	86
Hetedik posár olajos lében	87
Nyolczadik posár száraz olajos lével	87
Kilenczedik asszú posár tormával	87
Tizedik asszú posár vörös hagymával	87
Tizenegyedik posár maga vérével, szekfüves lében	87
Tizenkettődik posár hidegge éles lével	87
Tizenharmadik posár melegen éles lével	87
Tizennegyedik posár rántva	87
Tizenötödik posár pástétomban	87
Tizenhatodik posár sütve egészen	87
Tizenhetedik posár sütve német módon	88
Tizennyolczadik asszú posár fokhagymával	88
Fekete lében való ponyt	108

Az czompókról következnek.

Első czompó sóban melegen	88
Második czompó sóban hidegen	88
Harmadik czompó hidegen fokhagymával	88
Negyedik czompó kap lében tiszta borssal	88
Ötödik czompó pástétomban	88
Hatodik czompó rántva faolajba	88
Hetedik czompó halat főzni	88

Tokokról következnek.

Lap.

Első tok sóban melegen	89
Második tok kocsonyával	89
Harmadik tok tiszta borssal	89
Negyedik tok éles lével	89
Ötödik tok pástétommal	89
Hatodik tok sütvé, levet alá	89
Hetedik tok száraz fokhagymával	89
Nyolczadik tok száraz, tiszta vízben vörös hagymával	89
Kilenczedik tok száraz olajos lével	89
Tizedik tok hidegen éles lével	89
Tizenegyedik tok száraz szekfüves lével	89
Tizenkettődik tok száraz gyümölcsös lével	89

Az vizákról következik.

Első viza zöld lével	90
Második viza tiszta borssal	90
Harmadik viza-gyomor tiszta borssal	90
Negyedik viza viza lével	90
Ötödik viza gyümölcsös lével	90
Hatodik viza éles lével	90
Hetedik viza pástétomban	91
Nyolczadik viza asszú avagy sós fokhagymával	91
Kilenczedik viza olajos lével	91
Tizedik viza sütvé, levet alá	91
Tizenegyedik viza kocsonya	91
Tizenkettődik viza, az mely új sóban	92
Tizenharmadik viza ikra nyersen	92
Tizennegyedik viza ikra főve magyar módon	92
Tizenötödik viza ikra főve oláh avagy ráciz módon	92
Tizenhatodik viza ispinácczal	93
Tizenhetedik viza borsóval	93
Tizennyolczadik viza sós káposztával	93
Tizenkilenczedik viza lencsével	93
Huszadik viza répával	93

Az harcsákból készült étek.

Első harcsa sóban	93
Második harcsafark sütvé melegen	93
Harmadik harcsa tiszta borssal	93

Negyedik harcsa káposzta lében tiszta borssal	94
Ötödik harcsa gyomor, máj tiszta borssal	94
Hatodik harcsa éles lével, melegen	94
Hetedik harcsa olajos lével, sárgán	94
Nyolczadik harcsa kocsonya	94
Kilenczedik harcsa zöld lével	94

Semlyengék következnek.

Első semlyeng sóban, melegen	95
Második semlyeng olajos lével	95
Harmadik semlyeng hidegge, éles lével	95
Negyedik semlyeng rántva	95

Az menyhalakból készült étkek következnek.

Első menyhal vendég lével	95
Második menyhal éles lével	96
Harmadik menyhal szürke lével	96
Negyedik menyhal tiszta borssal	96
Ötödik meny sóban	96
Hatodik menyhal káposzta lében, tiszta borssal	96
Hetedik menyhal egressel	96
Nyolczadik menyhal káposzta lében, sárga olajos lével	96
Kilenczedik menyhal sóban, jó káposzta lében	96
Tizedik menyhalnak az mája sóban	96
Tizenegyedik menyhal törött lével	96

Kárászból való étkek.

Első kárász apró sóban	97
Második kárász sóban, káposzta lében	97
Harmadik kárász fejr lével	97
Negyedik kárász egressel	97
Ötödik kárász törött lével	97
Hatodik kárász rántva	97
Hetedik kárász tiszta borssal	97
Nyolczadik kárász, öreg, sütve	97
Kilenczedik kárász éles lével	97

Pisztrángokból készült étkek következnek.

Első pisztráng sóban, melegen	98
Második pisztráng éles lével	98

	Lap.
Harmadik pisztráng borssal	98
Negyedik pisztráng tejfellel	98
Ötödik pisztráng sütvé	98
Hatodik pisztráng sóban hidegge	98
Hetedik pisztráng asszú tiszta borssal	98
Nyolczadik pisztráng tiszta vízben, vörös hagymát reá	98

Következnek az galóczákból készült étkeknek nemek.

Első galócza galócza lével	99
Második galócza éles lével, melegen	99
Harmadik galócza tiszta borssal	99
Negyedik galócza sütvé	99
Ötödik galócza sóban, melegen	99
Hatodik galócza kocsonyával	99

Lepény halak következnek.

Első lepény hal tiszta borssal	99
Második lepény hal sütvé	99
Harmadik lepény hal tiszta vízben	100

Kop halak következnek.

Első kop hal sóban melegen	100
Második kop hal olajos lével	100
Harmadik kop hal rántva	100

Kövi halak következnek.

Első héjas kövi hal sóban melegen	100
Második héjatlan kövi hal sóban melegen	100
Harmadik kövi hal, akármelyikféle, rántva	100
Negyedik kövi hal német módon, sóban	100
Ötödik kövi hal olajos lével	100

Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek.

Első orsó fark sóban	101
Második dörgetsie	101
Harmadik orsó fark rántva	101
Negyedik sügér sóban vagy eczettel	101
Ötödik sügér tiszta borssal	101
Hatodik koncz hal	101

On, dever, keszeg, balyn, paducz, ökle következnek.

Lap.

Első on, dever, keszeg sütvé	101
Második balyn, paducz sütvé	101
Harmadik ökle sóban avagy rántva	101

Kecsegék következnek.

Első kecsége sütvé nyárson	101
Második kecsége sóban	101
Harmadik kecsége egészen sütvé	102
Negyedik kecsége éles lével, melegen	102
Ötödik kecsége tiszta borssal	102
Hatodik kecsége pástétomban	102
Hetedik kecsége hidegge éles lével	102
Nyolczadik kecsége száraz fokhagymával	102
Kilenczedik kecsége asszú, vörös hagymával	102
Tizedik kecsége kocsonyával	102
Tizenegyedik kecsége spináczczal	102
Tizenkettődik kecsége répával	102

Stokfisok járulnak immár elől.

Első stokfis tiszta borssal	103
Második stokfis tejfellel	103
Harmadik stokfis édes tejjel	103
Negyedik stokfis sütvé	103

Platiaiz következnek.

Első platiaiz kocsonyával	103
Második platiaiz tiszta borssal	104
Harmadik platiaiz éles lével	104

Herengek következnek.

Első hereng fokhagymával	104
Második hering sütvé	104
Harmadik hering nyersen	104

Ingolnák következnek.

Első ingolna éles lével	105
Második ingolna rántva	105

	Lap.
Harmadik ingolnával így is élnek	105
Negyedik ingolnának az főzése	105
Ötödik ingolnát frissen sütni.	106

Habarniczákról.

Első habarniczát mint kell áztatni.	106
Második az habarniczát két, három vízben	106

Szardeláról.

Első mikor kezekben adják	107
Második szardela salátával	107

Retke, süllő s kilencz szemű hal következik s egyebek is.

Első eg lében való retkében mi kell	107
Második süllőt jó főzni sóban.	107
Harmadik süllő hidegge.	107
Negyedik kilencz szemű halat főzni	107
Lazacot, ha főzni akarsz	108
Lazacot sütni	108
Zöld lé halhoz	108

Az csíkok következnek.

Első csík bors porral.	109
Második csík tiszta borssal	109
Harmadik csík fojtott lével	109
Negyedik csík fokhagymával	109
Ötödik csík tormával	109
Hatodik csík sóban, kap lével	109
Hetedik csík sakvászonnal.	109
Nyolczadik csík borodító lével	110
Kilenczedik csík morsolt lével	110
Tizedik csík kudas lével	110
Tizenegyedik csík olajos lével	110
Tizenkettődik csík vermével	110
Tizenharmadik csík törött lével.	111
Tizennegyedik csík rántva.	111
Tizenötödik csík sütte nyáron	111

Következnek az rákok.

	Lap.
Első rákot főzni	111
Második töltött s rántott rák	111
Harmadik rákos pástétom	112
Negyedik ráksajt	112
Ötödik rák szivúlva	112
Hatodik rák saláta	112
Hetedik rák rántva	113
Nyolczadik rák töltve	113
Kilenczedik rák faolajjal	113
Tizedik rák tejfellel	113
Tizenegyedik rák fekete lével	113
Tizenkettődik rákból egy kis musika	114
Töltött rák	129

Szarvasokról.

Első szarvashús szömöröcsökkel	114
Második szarvashús fekete lével	114
Harmadik szarvashús vendéglével	115
Negyedik szarvas pecsenye pástétomban	115
Ötödik szarvasnak az utolja egészen sütve	115
Hatodik szarvas pecsenye melegen sütve	116
Hetedik szarvasnak gyermekded szarva s file kocsonyával	116
Nyolczadik szarvasnak tüdejét, máját	116
Kilenczedik szarvasnak véghurkája riskásával töltve	116

Ő z e k.

Első az őzet így főzd	117
Második őznek czémere egészen sütve	117
Harmadik őznek apró pecsenyéje sütve melegen	117

N y u l a k.

Első nyúl fekete lével	117
Második nyúl süldő töltve egészen	118
Harmadik nyulacska egészen sütni	118

F á n k o k.

Első kétszer főtt fánk	118
Második folyó fánk	119

	Lap.
Harmadik törött fánk	119
Negyedik fánk forma	120
Ötödik fodor fánk	120
Hatodik malosa szőlő fánk	121
Hetedik füge fánk	121
Nyolczadik fíkettyős fánk	121
Kilenczedik sálya fánk	121
Tizedik borzavirág fánk	121
Spanyor tésztából csinált béles	122

A.

Apró madarak	125
Alma torta	132
Alma fánk	132
Alma fánk	132
Alma fánk	132
Alma kása	132
Asszú megy főve borban	146
Az hüvelykes babról	147
Az nyúl czémerről	147
Az fára folyó tököt így főzd	150
Az csigáról	153
Az hasnak fogásáról	167
A mellnek, tüdőnek hasznos levecske	173
Alma kása	180
Az énynek rothadása ellen	190

B.

Bobalyka saláta	124
Borsolt tejes éték	126
Borsó szak	130
Büjt nap	130
Büjt napra fűgét főzni	131
Bagoly borsó olajos lével	131
Bisalma hidegge	133
Baraczk torta	135
Bianka	137
Boros szerdek	143
Boros vajás	143
Bába seggű gomba fekete lével	145
Borban főtt meggy	146

Borsó szak	147
Borsó ló	148
Büjtre diós laska	151
Büjt módon való makaronya	156
Borrage	157
Borsók etc.	159
Borsó olajjal	159
Baraczk fánk	160
Beteg embernek való árpa kása	162
Bisalma és mondolából való jó marczipán	169
Bisalmás pástétom	175
Betegnek való nádmézes kenyér	177
Betegnek való erősítő éték	178
Boros pép	197
Borsót főzni	197
Beteges embernek való levecske	183
Beteges embernek való pép	183
Betegnek való pogácsa	183
Baraczkból való saláta	189

C.

Czikória saláta	123
Czipós tejes éték	128
Czipó rántva büjt napra	130
Csöpögetett tejes éték	137
Csopor	138
Csiperke gomba tiszta borssal	143
Csolyanalja gomba	145
Cicer borsó etc.	147
Contusiom betegnek	149
Csiga tehénhús lében	153
Czékla saláta	158
Csiga	174
Csipkerósa gyümölcséből való éték	176
Csőröge pép	179

D.

Daru sása	129
Dió sása	129
Dinnye torta	133
Disznó sajt	154

E.

Lap.

És mi volna becsű	130
Őz keserű gomba	145
Erősítő lé	171
Egresnek az készítése	172
Eperjes és szederjes torta	172
Úszó pép	179
Embernek az heját megszépíteni	190
Egészlen főtt árpa dara	167

F.

Füves sása	129
Füves sása mégis	129
Fodor kása	130
Füge torta	133
Fejér herecz	144
Fenyő alja gomba	146
Fényes littarium	151
Fodor kása dió tejjel	152
Fodor fánkot így csinálj	156
Fogoly madarat főzni	181
Farsang pogácsa	185
Friss, hideg pépnek az készítése	189

G.

Galambegy saláta	124
Gyömbéres sása	129
Gémlábú gomba	144
Gesztenyéből és malosa szőlőből való pástétom	172
Gyomornak való littarium	190

H.

Hüvelykes borsóról	131
Ha büjtös embernek szilvát akarsz főzni	131
Harmadik gyömbéres sása	138
Hatodik zöld sása	139
Hetedik hideg zöld sása	139
Hüvelykes borsó sóban, német módon	147
Hüvelykes borsó sóban	147
Ha contusiomot öreg embernek	149

Havas szabású éték	185
Ha az hideg az lábát valakinek megvötte	189

I.

Ispónác	130
Jó tikmonyas sajtot így készítsd el	177
Jó körtvélyes littariom	180

K.

Kaporna salat	123
Komlóhegy saláta	123
Keserű lapu saláta	123
Kóró saláta	124
Körtvély főve	130
Káposzta csima	130
Kenyer torta	134
Kilenczedik csipke sása	139
Keserű gomba sütvé vajjal vagy szalonna zsírral	144
Keserű gomba főve fokhagymával	144
Kék hátú herecz	144
Kocsord gomba	145
Kenyer gomba	145
Kendermag suffa	149
Kendermag szak	149
Kendermagból csinált túrós éték	150
Köles kása lyukasson	152
Köles kása tejjel	152
Köles kása vajjal	153
Köles kása fürjjel	153
Kaportata	154
Király éték	155
Kikeletkori pép	179
Kisdéd formájú pogács	182
Körtvélt rántani	183
Kerekded fánkot sütni	186

L.

Labbó tejes éték	126
Lapos szerdek	127
Laska olajos lével	152
Lencsét főzni	160

M.

Lap.

Mondola sása	122
Mondola sajt	122
Mosár fánk	123
Metélt tejes éték	126
Milikop	128
Madárlé	129
Mondola sása	129
Mondola tej büjt napra	131
Mondola tej	131
Meggy torta	133
Máj torta	134
Mondola torta	134
Mégis rántott czipó	135
Mégis pirított czipó	136
Mogyoró fánk	136
Második szekfüves sása	138
Mégis tikmony fejére töltve	140
Mégis szömörösök gomba sütve	144
Mégis szarvas gomba	145
Mégis tiszta vízben	146
Mégis hüvelykes borsó	147
Mégis hüvelykes borsó szalonnával	147
Manczabalanka	151
Mégis köleskása fűjjel másképen	153
Murok pasztornák	154
Mondolás étkekről	161
Mondola tej és annak sokféle ereje	161
Másképen	163
Másféle	163
Másformán	164
Másféle árpa darából	165
Más formája ennek	165
Másképen	166
Más	166
Másforma	166
Másképen	167
Marczapánnak az készítése	168
Mondolás torta	170
Másképen	170
Mondolás lágy rántott	170
Másképen	171

Másképen	171
Más jó erősítő hideg levecske	173
Mondolából való lágy sajt	173
Más az arena ellen	173
Mondolából való kolbász	175
Mikor embernek az hasa meggyen	176
Mondolás rántott tikmony	177
Mondolából való sült tikmony	178
Májból való hideg éték	179
Marczapánnak az készítése	181
Marczapánnak más formája	182
Malosa szőlőt rántani	183
Más formája ennek	184
Mézes pogácsa	184
Másféle	186
Mondolából való tikmony	187
Más formájá ennek	188
Más forma	188
Mézet eresztetni	189
Mellfájás ellen való víz	190

N.

Nyers káposzta saláta	124
Nyers szilvából	132
Német tejes éték	137
Negyedik dió sása	138
Nyolczadik mondola sása	139
Német módon rántott tárkonynyal	141
Nyúl filű gomba tiszta borssal	144
Nádmézből csinált marczapán	155
Nádmézből való pulik	155
Nádmézes pogácsa	186
Nádmézset eresztetni	187

O.

Olasz formán kolbászt tölteni	186
Olasz formán rántott tikmony	185
Olasz káposzta	159
Olasz perecz	156
Olasz szaladgya	156

	Lap.
Oltott bor	122
Oltott tejes éték *)	123
Osztriga	154
Őrlött szerdek	127
Őz czémer sütve	128
Őz keserű gomba	145

P.

Paraszt embernek való knödel	189
Paréjos éték	157
Pástétomocskát sütni	187
Páva sása sütve	130
Pirított czipó	135
Piszkót	155
Pisztráng pástétom	175
Pisztricz gomba	143
Potrobocz	157

R.

Rátott czipó	135
Rátott tejes éték	127
Répa csira saláta	124
Rétesek — bélesek	124
Rizskását főzni	175
Rizskása, olajjal édesen	160
Rizskása torta	134
Rizskása vízben	129
Roponcz saláta	124
Rózsa fánk	158
Rózsás nádméz	189
Röstelt suffás szabású éték	171

S.

Saláta káposzta	124
Salátából csinált ugorka	150
Sályás tejes éték	127
Sárga répát főzni	175
Sásák	138—139

*) Itt a kézirat megszakad, az index további része hiányzik.

	Lap.
Savanyú tejet készíteni	186
Sós káposzta töltelék	136
Sós ugorka	150
Sótti gomba	145
Spanyor tésztából készült éték	156
Spárga saláta	123
Sulyom fánk	136
Süldisznó formájú tej	183
Sült lúdhöz való tej	171
Sült szakgatva	129
Sültek alá való sásák	138
Sütve kell csinálni	129
Szarvas gomba	145
Szarvas gomba tejfellel	144
Szarvasnak mondolából való szarva	169
Szekfüves sása	138
Szilvából készült étkek	131
Szilva pép	180
Szivárványos avagy fecskendő csőröge	185
Szombat napra	128
Szombat napra való	130
Szomjúság ellen	173
Szőlő gerezdet megtartani	172
Szömörccsök gomba	144

T.

Tálban főtt tejes éték	128
Tatárka kása	158
Tej torta	134
Tejből oltott pép	181
Tejből való pogácsa	188
Tejes étkek	125
Tejes káposzta	126
Tejes rizskása hidegen	127
Tejes rizskása	126
Tejfel torta	135
Tejfellel meggy	146
Tejfeles túrós éték	142
Tikmony fejére töltve	140
Tikmony leves	140
Tikmony rátva héjában	140

	Lap.
Tikmony sajt	142
Tikmony suffa	140
Tikmony torta	134
Tikmony töltve héjában	139
Tikmonyas fánkocskák	188
Tikmonyból emésztő suffa	141
Tikmonyból fellorium	141
Tikmonyból híg rátott sülvé	141
Tikmonyból sályás rátott	141
Tikmonyból, tejből palacsinta	142
Tikmonyból sajt	185
Tinovár gomba	145
Tormás kenyér	130
Tortátának az készítése	187
Tökből készült étek	150
Tölt körtvély	133
Töltött czipó	135
Töltött kása	122
Töltött máj	129
Töltött rák	129
Töltött tikmony	129
Töltött zsemlye	181
Tövis allya gomba	145
Trageának készítése	189
Trágyás kenyér	135
Triczenetnek más formája	189
Túró torta	134
Túrós étek	142—143

U.

Ugorka hámozva	150
Ugorka saláta	124, 150
Új káposzta savanyú tejfellel	158
Ulipotreda	154
Úr gomba	145
Űszí pép	175

V.

Vágott tejes éték	125
Verebek	125
Veres keserű gomba	141

Virágos torta.	136
Vizben főtt tejes éték	128
Vizi saláta	124
Vörös meggyoróból tej.	176

Z.

Zöld békának főzése	174
Zöld sása	129, 139

III. RÉSZ:

ÉTLAP 1603^{BÓL}.

GRÓF THURZÓ SZANISZLÓ

ÉTLAPJA

GALGÓCZ VÁRÁBAN 1603 JANUÁR HAVÁBAN.

ANNO 1603 1 JANUARI — 31 JANUARI

DIETARIUM JOANNIS HIDAS DISPENSATORIS SUPER

COQUINAM DNI MAGNIFICI AC FAMILIARIUM.

Anno 1603. 1 die Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst.	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 4	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Borjútüdő	no. 1	—	—
Tehénbél	ex foro	—	—
Madár	ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 8 per d. 1, facit	—	08
Kóbasz	no. 2	—	—
Májos	no. 1	—	—
Császár madár. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kecsegét	no. 2	—	—
Tejet, idrias	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ per d. $12\frac{1}{2}$, facit	—	$12\frac{1}{2}$
Latus facit		1	$68\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN MÉZELT TÉSztÁVAL.
3. LEVES, KENYÉRREL KOLBÁSZ.
4. KECSEGE SÓBA.
5. GYÜMÖLCSŐS LÉVEL BIBER FARK.
6. INDIAI TIK.

7. BORJÚ BÉL TEJBE.
8. BÁRÁNYTÜDŐ TISZTA BORSSAL.
9. BÁRÁNYHÚS LEMONLÁVAL.
10. LÚD TISZTA BORSSAL.
11. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
12. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉN HÚSSAL.
13. LÚD SÜTVE.
14. APRÓ MADÁR DISZNÓHÚS PECSENYÉVEL.
15. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
16. PÁSTÉTOM.
17. OSTYA BÉLES.
18. APRÓ PÁSTÉTOM.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Ökör nyelv	no. 1	—	—
Kappany	no. 5 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Vizát	lib. 7	—	—
Disznóhúst	ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Kecsegét	no. 1	—	—
Csíkot		—	—
Lencsét idrias	no. 6. ex allodio	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 12 per 1 d. 1, facit	—	12
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		1	58 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		3	27

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. LÚD RÁNTOTT LISZTTTEL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. CSIK KÁPOSZTA LÉVBE.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
8. KAPPAN SÜTVE.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. KARÓ RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. RÁNTOTT HAL VAJBA.
12. LÚD-CZÍMER SÜTVE.
13. DISZNÓHÚS PECSENYE.
14. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
15. FÁNK VAJBA.
16. OSTYA BÉLES.
17. SZILVA TORTÁTA.
18. NYÚL FEKETE LÉVEL.

	frt	dén.
Praefectus uram kocsisának 1 font húst	—	4

Anno 1603. 2 Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 2	—	—
Kappant	no. 6 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Ökör bél	ex foro	—	—
Őz czémer	no. 3	—	—
(.....)	no. 3 ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 pro	—	10
Tikmonyat	no. 28 per 1 d. 1, facit	—	28
Kóbászt	no. 6 } ex allodio	—	—
Májost	no. 1 }	—	—
Bort idr.	no. 9 ex cellario	—	—
Köles kását idr. . . .	no. 3. ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 8 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.. . . .	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr.. . . .	no. 2 per d. 25, facit	—	50
Halat bárkából . . .	no. 4	—	—
Kecsegét	no. 3	—	—
Viza ikrát	lib. 6	—	—
Latus facit		2	44

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
3. LUDAT TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚST ZUFFÁVAL.
5. ÖKÖR BÉL TEJBEN.
6. ŐZ CZÍMER SÜTVE.
7. NYULAT FEKETE LÉVEL.

8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. HARCZA TISZTA BORSSAL, VAJ.
11. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
12. KECSEGE SÓBA.
13. HARCZA FARK BORS PORRAL.
14. RÁNTOTT HAL VAJBA.
15. VIZA IKRA SÓBA.
16. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
17. FÁNK FÉLE.
18. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 4 ex allodio	—	—
Borjühúst.	lib. 2	—	—
Ózhúst	—	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Kappant	no. 5 juris montani	—	—
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 25 per d. 1, facit	—	25
Eczetet idr.	no. 14 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	—	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 8 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. 2 p. d 25, facit	—	50
Vizát	lib. 6	—	—

Latus facit 1 73

Summa summarum pro prandio et coena 4 17

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. SÁRGA RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.
9. SÜLT HAL BORSPORRAL.
10. VIZA IKRA.
11. ÖZHÚS FEKETE LÉVEL.
12. VIZA ÉLES LÉVEL.

Anno 1603. 3. Januarii.

		frt	dén.
Vizát.	lib. 25	—	—
Lencsét idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Köles kását idr.	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából	no. 48	—	—
Aszú megy	ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 38 per d. 1, facit	—	38
Vajat idr.	no. 3 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 12 ex cellario	—	—
Eczetet idr.	no. 12 ex Pöstyén	—	—
Csíkot		—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no 2 ¹ / ₄ per d. 25 facit	—	62 ¹ / ₂
Tejet idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Kecsege	no. 3	—	—
Aszú szilva idr.	no. 4 p. d. 3, facit	—	12
Latus facit		1	12

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. SÓBA FŐTT CSUKA.
2. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
3. VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
4. CSUKA FEHÉR LENGYEL LÉVEL.
5. CSÍK MARSOLT LÉVEL.
6. KOLCHECHTL.
7. CSUKA ÉLES LÉVEL.
8. LENCSE FAOLAJJAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA FAOLAJJAL.
11. HAL RÁNTVA VAJBA ÉS FAOLAJJAL.
12. POSÁR TISZTA BORSSAL VAJBA.
13. SÜTT HAL BORSPORRAL.

14. ASZÚ MEGGY.
15. TEJES ÉTEK VAJBA.
16. SÓBA KECSEGE.
17. ASZÚ SZILVA.
18. TÖRÖK RISKÁSA.
19. ASZÚ HAL ECZETBE.
20. SÜLLŐ HIDEG ÉTEK.

Pro coena.

		frt	dén.
Köles kását idr.	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából	no. 14	—	—
Csikot		—	—
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Mézet idr.	no. 1/2 pro	—	12 1/2
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Aszú szilvát idr.	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Túrót	no. 1 p. d. 20, facit	—	20
Latus facit		—	44 1/2
Summa summarum pro prandio et coena		1	56 1/2

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
2. VIZA TISZTA BORSSAL VAJJAL.
3. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
4. HAL SÓBA.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. KÖLES KÁSA TEJBE.
7. HAL SÜTVE, BORSPORRAL.
8. ASZÚ SZILVA.
9. HIDEG ÉTEK.
10. HAL RÁNTVA VAJBA.

Anno 1603. 4. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Okörbél	— — ex foro	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 ¹ ₂
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10
Latus facit		1	46 ¹ ₂

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. KAPPAN BORSPORRAL.
4. BÉL ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. ÖZ FEKETE LÉVEL.
10. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24

		frt	dén.
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Özhúst	—	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per d. 1, facit	—	19
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	$12\frac{1}{2}$
Madarat	no. 22 per 2 d. 1, facit	—	11
Latus facit		1	$76\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		3	23

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPANT ÉLES LÉVEL.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. ŐZ FEKETE LÉVEL.
4. ŐZ PECSENYE.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. BORJÚ TÜDŐ.
7. BORRO SZERDEK.
8. KÁPOSZTA SALÁTA.
9. APRÓ MADÁR FŐVE.
10. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
12. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
13. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
14. LUDAS KÁSA.
15. TEJES ÉTEK.
16. CSÍK KÁPOSZTA LÉVBÉ.
17. GOMBO (?) FÁNK.
18. TEHÉNHÚS PECSENYE.
19. HIDEG ÉTEK.

Anno 1603. 5. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 12, facit	—	24
Kolbászt	no. 2 ex allodio	—	—
Disznóhúst . . .	— — ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 16 per 1 d. facit	—	16
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Őz czimer	no. 1	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	40

Consignatio ciborum.

(Ebd.)

1. TEHÉNHÚST PETREZSELYEMMEL.
2. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ZUFFÁVAL.
5. KAPPAN BORSPORRAL, VAJ.
6. LEVES KENYÉR.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TÖTÖTT FÁNK VAJBAN.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBEN.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Tikmonyat	no. 8 per 1 d. 1, facit	—	08
Őz húst	— —	—	—
Csikot	— —	—	—
Latus facit		1	68 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		3	08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
3. LÚD RÁNTOTT LISZTTTEL, VAJBA.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. ŐZ HÚS FEKETE LÉVEL.
6. VÖRÖS KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FÁNK.

	frt	dén.
Famulis domini Petri Gerzoni lib. car. 2 p. d. 4, facit	—	08
Aurigae domini Castell. tota hebdomada lib. 7 p. d. 4,		
facit	—	28
	—	36

Anno 1603. 6. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst. . . .	lib. 1 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Borsót idr. . . .	no. 10 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kóbaszt. . . .	no. 2 ex allodio.	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	24

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
4. LÚD VAGDALVA, HAGYMÁVAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
8. KAPPAN BORSPORRAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. LEVES KENYÉR.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 6 ex allodio	—	—
Disznóhúst. . . .	— — ex allodio	—	—

		frt	dén.
Bort idr. no. 4 ex cellario	—	—
Vajat idr no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót no. 3 ex cellario	—	—
Tikmonyat no. 8 dono data	—	—
Csíkot — —	—	—
		Latus facit	1 25
Summa summarum pro prandio et coena		2	49

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
2. LÚD, VAJBA RÁNTOTT LISZTTTEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. KAPPAN VAGDALVA.
5. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 7. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Csikot	— —	—	—
Pirított húst	— — ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Latus facit		1	35

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. PIRÍTOTT HÚS ECZETTEL.
5. NYÚL CZIMER SÜTVE.
6. CSIK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. LÚD ISPÉKKEL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	8
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Kappant	no. 4 dono dati	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	45
Summa summarum pro prandio et coena		2	80

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN SÚTVE.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. KOSZORÓ FÁNK VAJBA.
4. LÚD TISZTA BORSSAL.
5. DISZNÓHÚS ZUFFÁVAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Anno 1603, 8. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28 per d. 4, facit	1	12
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 5	—	—
Kacsát	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		1	37

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. KACSA SÜTVE.
4. NYÚL GYÜMÖLCSŐS LÉVEL.
5. HAL SÓBA.
6. LÚD ISFÉKKEL.
7. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
8. BÁRÁNHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28 per d. 4, facit	1	12
Borjút	no. 1 pro	2	75
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjühúst	lib. 5	—	—
Kappant	no. 9 juris montani	—	—

		frt	dén.
Ludat	no. 1 p. d. 25, facit	—	25
Árpakását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 $\frac{1}{2}$ ex gynaeceo	—	—
Mézet idr.	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
Császármadarat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Csikot	— —	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Halat bárkából	no. 3	—	—
Latus facit		4	37
Summa summarum pro prandio et coena		5	74

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL, LEMONIÁVAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. CSUKA KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
6. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
7. ŐZ CZÍMER SÜTVE.
8. LÚD TISZTA BORSSAL.
9. CSUKA SÓBA.
10. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
11. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
12. LUDAS KÁSA.
13. CSÍK SÓBA.
14. KAPPAN SÜTVE.
15. TEHÉNHÚS PECSENYE.
16. TEJES ÉTEK VAJBA.
17. VÁNKOS FÁNK VAJBA.
18. CSÁSZÁRMADÁR SÜTVE.
19. BORJÚHÚS PECSENYE.
20. KÁPOSZTA SALÁTA.

Anno 1603. 9. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst . . .	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Borjúbél	no. 1	—	—
Indiai tik	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Disznóhúst	no. — ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 2	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		1	33

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. BORJÚ BÉL TEJFELLELEL.
5. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
6. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. INDIAI TIK SÚTVE.
9. TEHÉNHÚS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL.
10. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
11. LEVES KENYÉR.
12. KAPPAN BORSPORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 4 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Borjúhúst	lib. 1 ¹ / ₂	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 12 p. 1 d. 1, facit	—	12
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjúláb	no. —	—	—
Latus facit		1	37
Summa summarum pro prandio et coena		2	70

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. KAPPAN ZÚZA TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
4. KOSZORÓ-FÁNK.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. LÚD TISZTA BORSSAL.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
8. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL,
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. BORJÚLÁB, RÁNTVA VAJBA.
11. HIDEG ÉTEK.

Urunk 8 nagysága Bécsbe menvén, az útra adtam:

		frt	dén.
Bárányhúst	lib. 9 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 14	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Nyúlat	no. 2 per den. 10, facit	—	10
Ludat	no. 2 per den. 25, facit	—	50
Őzet	no. 1	—	—
Latus facit		—	60

Anno 1603. 10. Januarii.

		frt	dén.
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Hal bárkából	no. 2	—	—
Asszúmeggy	no. — ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjút Maduniczról .	no. 1 pro	2	—
Latus facit		2	12

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE ÉS VAJJAL.
2. BORSÓ LÉV.
3. CSUKA SÓBA.
4. VIZA SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
5. BORSÓ VAJJAL.
6. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
7. FÁNK.
8. ASZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Asszúszilva ex foro idr.	no. 5. per d. 3, facit	—	15
Tikmonyat	no. 13 p. 1 d. 1, facit	—	13
Lencsét idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Asszúhal bárkából . .	no. 8	—	—
Viza	lib. 12	—	—

Latus facit — 48

Summa summarum pro prandio et coena 2 60

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. VIZA TISZTA BORSSAL VAJBA.
2. TÚRÓS ÉTEK VAJBA.
3. ASSZÚ SZILVA.
4. KÁSA TEJBE, VAJ.
5. TEJES ÉTEK VAJBA.
6. ASSZÚ HAL.

Anno 1603. 11. Januarii.

	frt	dén.
Tehénhúst lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst lib. 1	—	—
Kappant no. 3 juris montani	—	—
Ludat no. 1 per d. 24, facit	—	24
Köleskását idr. . . . no. 3 ex allodio	—	—
Borjűfű no. 1	—	—
Tejfelt idr. . . . no. 1 ex allodio	—	—
Csíkót — — pro	2	—
Latus facit	3	04

Consignatio ciborum.*(Ebéd.)*

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚBÉL TEJFELBE.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN BORSPORRAL, VAJ.
6. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
7. LÚD ISPÉKKEL.
8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
9. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Pro coena.

	frt	dén.
Tehénhúst lib. 20 per d. facit	—	80
Bárányhúst lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst lib. 1½	—	—
Kappant no. 2 juris montani	—	—
Ludat no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . . no. 5 ex allodio	—	—
Tikmonyat no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10

		frt	dén.
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Csikot	— —	—	—
Bárány tüdő	no. 1	—	—
Latus facit		1	15
Summa summarum pro prandio et coena		4	19

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. BORJÚ TÜDŐ HAGYMÁVAL, ECZETTEL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. ASSZÚ MEGGY.
9. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Asszonyom ő nagysága parancsolatjából adtam az kőművesnek:

Húst lib. 1

Famulo Thome Richter ex com. Blasy Török lib. 1.

Anno 1603. 12. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio.	—	—
Borjúhúst	lib. 4	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 9 per 1 d 1, facit	—	09
Csíkot	— —	—	—
Borjúfő	no. 1	—	—
Borjú lábat	— —	—	—
Latus facit		1	14

Consignatio ciborum.*(Ebed.)*

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN SÜTVE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. BORJÚ LÁB RÁNTVA.
9. BORJÚ PECSENYE.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 19 per d. 4, facit	—	76
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—

		frt	dén.
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, fac.	—	25
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Nyulat	no. 1 p. d. 10, facit	—	10
Mézet idr.	no. 1 $\frac{1}{2}$ p. d. 12 $\frac{1}{2}$, facit	—	12 $\frac{1}{2}$
Latus facit		1	23 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		2	37 $\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
2. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NYÚL CZIMER SÜTVE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. NYÚL FEKETE LÉVEL.
7. LUDAS KÁSA.
8. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 13. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 14 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	58
Báránghúst	lib. 6 ex allodio	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	83

Consignatio ciborum.

(Ebd.)

1. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD SÁRGA LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 14 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	58
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Vajat idr.	no. $\frac{1}{2}$ tota die pro familia, ex gynaeceo	—	—
Latus facit		—	83
Summa summarum pro prandio et coena		1	66

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
 3. LÚD TISZTA BORSSAL.
 4. KÁSA VAJBA.
 5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
-

Anno 1603. 14. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 per d. 4, facit	—	64
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csikot	— —	—	—
Latus facit		—	89

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. LÚD ÉDES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 15 ¹ / ₂ per d. 4, facit	—	62
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 7 per 1 d. 1, facit	—	07
Csikot	— —	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Latus facit		—	94
Summa summarum pro prandio et coena		1	83

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. LÚD TISZTA BORSZAL.
3. KAPPAN VAGDALVA.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. TEJES ÉTEK VAJJAL.
6. KARÓRÉPA TEHÉNHÚSSAL.

Anno 1603. 15. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 p. d. 25, facit	—	25
Borsót idr. . . .	no. 9 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	91

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. LÚD ÉLES LÉVEL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Disznóhúst	— — ex allodio	—	—
	Latus facit	—	91
Summa summarum pro prandio et coena		1	82

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN ISPÉKKEL.
 2. LÚD FEKETE LÉVEL.
 3. KÁSA VAJJAL.
 - 4 CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
 5. DISZNÓHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL..
 6. TEHÉNHÚS PECSENYE.
-

Anno 1603. 16. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $16\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	56
Bárányhúst	lib. $4\frac{1}{2}$ ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	66

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. TEHÉNHÚS PECSENYE.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $16\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	66
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Crizíni (?)	lib. $1\frac{1}{2}$	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 1 ex cellario	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Eczetet	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		—	66
Summa summarum pro prandio et coena		1	32

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚSPECSENYE.
 2. KAPPAN SZEKFÜES LÉVEL.
 3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
 4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
 6. VIZA BORSPORRAL.
-

Anno 1603. 17. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Borsót idr.	no. 30 ex allodio	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszúmeggy	no. — ex allodio	—	—
Halat	no. 20 per d. 17, facit	3	40
Halat	no. 2	—	—
Latus facit		3	40

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
2. ÉDES KÁPOSZTA VAJJAL.
3. BORSÓ VAJJAL.
4. ASSZÚ MEGGY.
5. HAL SÓBA.
6. VIZA BORSPORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Köleskását idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszú cseresznye	— — ex allodio	—	—
Hal bárkából	no. 2	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus per se		—	—
Summa summarum pro prandio et coena		3	40

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. VIZÁT ÉDES LÉVEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. KÁSA VAJJAL.
4. CSUKA SÓBA.
5. ASSZÚ CSERESZNYE.
6. VIZA BORSPORRAL.

Anno 1603. 18. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskása idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Asszú hal	no. 2 —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. ASSZÚ HAL ECZETTEL, TORMÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	den..
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 10 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo tota die	—	—
Latus facit		—	54
Summa summarum pro prandio et coena		1	08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
2. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. SALÁTA ECZETTEL.

Anno 1603. 19. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
4. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ p. d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Bort idr. . . .	no. 1 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2 p. d. 1, facit	—	02
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Csíkot	—	—	—

Latus facit — 56

Summa summarum pro prandio et coena 1 10

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBÉ.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Anno 1603. 20. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍKOT KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5. ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Eczetet idr. . . .	no 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro tota die ex gynaeceo	—	—
Mézet	— —	—	—
Tikmonyat	no. 4 per 1 d. 1, facit	—	04
Latus facit		—	58

Summa summarum pro prandio et coena 1 12

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN KASZÁS LÉVEL.
 2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
 4. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, MÉZZEL.
 5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
 6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
-

Anno 1603. 21. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Borsót idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Latus facit .		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. $13\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Latus facit		—	54
Summa summarum pro prandio et coena		1	08

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁSA VAJJAL.
4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Anno 1603. 22. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Latus facit		—	79

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TÉHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Báránhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 6 per d. 1, facit	—	06
Vajat idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Latus facit		—	60
Summa summarum pro prandio et coena		1	39

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. BÁRÁNYHÚS KASZÁS LÉVEL.
 2. KÖLESKÁSA VAJJAL.
 3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
 4. SALÁTA ECZETTEL.
 5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 6. KAPPAN VAGDALVA.
-

Anno 1603. 23. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Árpkását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Latus facit		—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. ÁRPAKÁSA TEHÉNHÚS LÉVEL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13 $\frac{1}{2}$ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2. p. d. 1, facit	—	02
Borjútüdöt	no. 1	—	—
Latus facit		—	56
Summa summarum pro prandio et coena		1	10

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. KAPPAN VAGDALVA.
 2. TEHÉNHÚS PECSENYE,
 3. SALÁTA ECZETTEL.
 4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
 5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
 6. BORJÚ TŰDŐ TISZTA BORSSAL.
-

Anno 1603. 24. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 10	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Asszúmeggy	— — ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Halat bárkából	no. 2	—	—
Vajat idr.	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Eczetet idr.	no. 1 ex Pöstén	—	—
Latus facit		—	25

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. IDES KÁPOSZTA TEJJEL ÉS VAJJAL.
2. VIZÁT TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
3. VIZA SÜTVE, BORSPORRAL.
4. BORSÓ VAJJAL.
5. HAL, SÓBA FÖTT.
6. ASSZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 13	—	—
Halat bárkából	no. 10	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Köleskását idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Asszúszilvát idr.	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Csíkot idr.	no. 8 per d. 4, facit	—	32
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro d.	—	12
Vajat	no. $\frac{1}{2}$ pro familia, pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Latus facit		1	06 $\frac{1}{2}$

		frt	dén.
Almát	no. 48 p. 2 d. 1, facit	—	24
Vajat idr.	no. 2 ¹ / ₂ ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Császármadarat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tejet idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		—	24
Summa summarum pro prandio et coena		1	55 ¹ / ₂

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. CSUKA ÉLES LÉVEL.
2. CSUKA SÓBA FÖTT.
3. CSUKA RÁNTVA, VAJ.
4. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJ.
5. ASSZÚ SZILVA.
6. SISLCHUCH [Schüsselkuchen].
7. KOLCHECHTL.
8. ALMAKÁSA, VAJ.
9. ALMA RÁNTVA, VAJ.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
12. CSÁSZÁRMADÁR BORJÚ PECSENYÉVEL EGYÜTT
13. TEJFELES ÉTEK VAJJAL.
14. KÁPOSZTA SALÁTA.

Anno 1603. 25. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. $8\frac{1}{2}$ ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 4 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Nyúlat	no. 1 ex venatione	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr. . . .	no. $1\frac{1}{2}$ ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát bárkából . .	no. 1 —	—	—
Csíkot	— — —	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Vizát	lib. 5 —	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Riskását	— — ex gynaeceo	—	—
Latus facit		1	37

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
4. NYÚL FEKETE LÉVEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. RISKÁSA TEJBE.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
9. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL
10. CSUKA SÓBA FÖTT.
11. BORJÚ PECSENYE.
12. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
13. KAPPAN BORSPORRAL.
14. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
15. FÁNK.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 3 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 8 ex allodio	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Vizát. . . .	lib. 6 —	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ per d. $12\frac{1}{2}$, facit	—	$12\frac{1}{2}$
Csikot	— —	—	—
Halat bárkából . .	no. 1 —	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
Latus facit		1	$51\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		2	$88\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. KAPPAN SÜTVE.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. ALMAKÁSA VAJJAL.
5. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
6. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
9. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
10. LENCSE VAJJAL.
11. CSUKA SÓBA FŐTT.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Anno 1603. 26. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2 ¹ / ₂ —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 2 ex allodio	—	—
Nyúlat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Fogolymadárt	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Latus habet		1	35

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. FEKETE LÉVEL NYÚL.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL..
5. KAPPAN SÜTVE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FOGOLYMADÁR, SZÁRAZ LEMONIÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Latus facit		1	—

		frt	dén.
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25. facit	—	25
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Nyúl czímer	no. 1	—	—
Köleskását idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 14 p. d. 1, facit	—	14
		Latus facit	1 39
Summa summarum pro prandio et coena			2 74

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. SÜTT KAPPAN.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NÉMET MÓDON KAPPAN.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. KENYÉR KÁSA.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
8. KÖLESKÁSA.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. SÁRGARÉPA.

Anno 1603. 27. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3 ¹ / ₂	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csuka és ponty . .	no. 70 per d. 15, facit	10	50
Posárt	no. 3 pro	1	—
Kárászt	no. 18 pro	—	32
Révészeknek fizetett	— —	—	12
Csukát	no. 2 bárkából	—	—
Latus facit		13	76

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. BORJÚHÚS PECSENYE.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. CSUKA SÓBA.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst idr. . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $1\frac{1}{2}$	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén.	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Bort idr. . . .	no. 4 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $1\frac{1}{2}$ per d. $121\frac{1}{2}$, facit	—	$121\frac{1}{2}$
	Latus facit	1	$761\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		15	$521\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL
8. KAPPAN SÜTVE.

Absoluta coena intervenit dominus magnificus Baymótzio.¹⁾

		frt	dén.
Kappant	no. 1 p. d. 13	—	—
Halat	no. 1 bárkából	—	—
Fogolymadár . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—

¹⁾ T. i. Thurzó György.

Anno 1603. 28. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Kuchreitre	lib. 4 per d. 4, facit	—	16
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Tikmonyat	no. 9. per d. 1, facit	—	09
Borjút	no. 1 a laniatoribus	2	35
Bort idr. . . .	no. 3 ex cellario	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát	no. 3	—	—
Latus facit		4	24

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN METÉLT LÉVEL.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. KAPPAN BORSPORRAL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. KUCHREIT.
8. KAPPAN GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
9. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
10. CSUKA RÁNTVA.
11. KOCZKA FÁNK.
12. TÖRÖTT KAPPAN.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per. d. 1, facit	—	19
Bort idr. . . .	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr. . . .	no. $\frac{1}{2}$ pro d. $12\frac{1}{2}$	—	$12\frac{1}{2}$
Borjútüdő	no. 1	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Ponty	no. 1	—	—

Latus facit 1 95 $\frac{1}{2}$

Summa summarum pro prandio et coena 6 19

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. KAPPAN SÜTVE.
2. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
4. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
5. PONTY SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
6. LÚD FEKETE LÉVEL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. BÁRÁNYHÚS SÁLYÁVAL.
9. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
10. TIKMONY RÁNTVA.
11. TÜDŐ TISZTA BORSSAL.
12. DISZNÓHÚS PECSENYE FOGOLYMAÁRRAL.
13. KENYÉR KÁSA.

Anno 1603. 29. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 per d. 13, facit	—	26
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Disznóhús pecsenye . .	no. 1 ex allodio	—	—
Latus facit		1	31

Consignatio ciborum.

(Ebed.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. LÚD ISPÉKKEL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
8. DISZNÓHÚS PECSENYE.
9. KÁPOSZTA SALÁTA.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Báránghúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 dono dati	—	—
Borjúhúst	no. 2	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Csukát	no. 2	—	—
Latus facit		1	25

		frt	dén.
Eczetet idr.	. . . no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	. . . no. 2 ex cellario	—	—
Bort idr.	. . . no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	. . . no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	. . . no. 10 p. d. 1, facit	—	10
		Latus facit	1 35
Ponty	. . . no. 2	—	—
Summa summarum pro prandio et coena		2	66

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. HAL BORSPORRAL, VAJJAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. HAL TISZTA BORSSAL.
7. LÚD FEKETE LÉVEL.
8. KUCHREIT.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEJES ÉTEK VAJJAL.
11. DISZNÓHÚS PECSENYE.

Anno 1603. 30. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Köleskását idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjűfejet	no. 1	—	—
Latus facit		1	59

Consignatio ciborum.*(Ebéd.)*

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚ FŐ.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjűhúst	lib. 3 $\frac{1}{2}$	—	—
Őzhúst	— — ex venatione	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Lúdat	no. 1 per d. 1, facit	—	20
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
Latus facit		1	73

		frt	dén.
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Vajat idr. . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Borjúbél	no. 1	—	—
Tejfelt idr. . . .	no. 1 ex allodio	—	—
Summa summarum pro prandio et coena		3	32

Consignatio ciborum.

(*Vacsora.*)

1. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
2. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. ÓZHÚS FEKETE LÉVEL.
8. BORJÚBÉL TEJFELBE.
9. FÁNK VAJBA.
10. GALAMBFI PÁSTÉTOMBA.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. KAPPAN SÜTVE.

Anno 1603. 31. Januarii.

		frt	dén.
Csukát	no. 148 pro —	15	—
Csuka	no. 19 bárkából	—	—
Karászt	no. 8 »	—	—
Ponty	no. 2 »	—	—
Köleskását idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Borsót idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 6 ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 16 per d. 1, facit	—	16
Eczetet idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Czipót ,	no. 3 ex cellario	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Vizát	lib. 8 —	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ —	—	$12\frac{1}{2}$
Asszú meggy	— — ex allodio	—	—
Czompó	no. 1 bárkából	—	—
Kecsege	no. 7 —	—	—
Latus facit		15	$28\frac{1}{2}$

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. SÓBA CSUKA.
2. BORSÓ LÉV.
3. TISZTA BORSSAL CSUKA, VAJJAL.
4. KÁRÁSZ RÁNTVA VAJBA.
5. ASSZÚ MEGGY.
6. VIZA ÉLES LÉVEL.
7. SÜTT CSUKA BORSPORRAL VAJJAL.
8. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE VAJJAL.
9. BORSÓ VAJBA.

10. CZOMPÓ SÓBA.

11. SÜTT HAL.

12. (*Üresen hagyva.*)**Pro coena.**

		frt	dén.
Csuka	no. 24 bárkából	—	—
Ponty	no. 1 } bárkából	—	—
Kárász	no. 7 }	—	—
Csikot	pro —	1	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Vizát.	lib. 7 —	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Csikot	— — —	—	—
Mézet idr.	no. $\frac{1}{2}$ pro	—	12 $\frac{1}{2}$
Aszú cseresznye	— — ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 6. per d. 1, facit	—	06
Túrót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Latus facit		1	38 $\frac{1}{2}$
Summa summarum pro prandio et coena		16	66

Consignatio ciborum.*(Vacsora.)*

1. CSUKA SÓBA.
2. KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
5. CSERESZNYE.
6. TÖRÖTT LÉVEL CSUKA.
7. VIZA KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. KÁRÁSZ SÜTVE.

9. RÁNTOTT CSUKA VAJBA.
 10. KÖLESKÁSA VAJJAL.
 11. CSUKA TISZTA BORSSAL.

Fraucimmerbe adtam kecsegét no. 1
 Csukát — — no. 2

Országos levéltár, Thurzó-cs. levéltára 115. csomó, harminczegy
 külön álló ívre írva.

NÉV- ÉS HELYMUTATÓ.

Antal mester 33.

Baymótz 382.

Bebek György szakácsa 33.

Bécs 346.

Bereczk nem gőgös, megiszsa a
lúgot 211.

Castell 338.

Erdély 85. 117. 227. 241.

Galgócz vára 323.

Gerzon, Petrus 338.

Havaselföld 30.

Hidas János, sáfár 325.

János. — Bizakodjál János uram,
mert így feladhatt 279.

Magyar Balás 89.

Mihály mester 33.

Moldva 30.

Németország 81.

Olaszország 247.

Polonia 21.

Pöstyén 352. 384.

Prynyi Gábor menyegzője 33.

Prágában szememmel láttam 227.

Rézmárk havasa 223.

Richter, Thomas 350.

Rodolphust betegségében az mes-
ter ezzel (meggyel) táplálta 227.

Rudolfus császár 63.

Thurzó Szaniszló 323.

Török. Blasius 350.

Törökország 247.

Ugnott Christoph konyháján 169.

TÁRGYMUTATÓ.

Abálás 56. 57. 60. — **abáláslé** 26. 31. 69. — **abálni** 25. 28. 42. 43. 50. 55. 59. 62. 65. 70. 75. 84. 88. 98. 102. — **abálott** 52. — **abállás** 15. 18. 92. 170. — **abállást az só lesugorítja** 77. — **abálláslé** 30. 76. 77. 79. 168. 173. — **abállás víz** 18. — **abálló** 283. — **abállóban keverd** 283. — **törjed** 284. — **abáról** 13. 22. 47. 259. 266. — **abárold meg a szalonnát** 97. — **abárlás** 11. 44. — **abárláslé** 47. — **abárló fa** 14.

Ablakbeli ruha 283.
Abak bor 169. — **abak czipó lisztből** 67. — **abak pástétom** 67.

Abronsz 71. 238.

Abrosz 52.

Ágas 32.

Agyagos rántó 163.

Agyar 63. 65.

Agyvelőnek is használ az étetek 233

Akkorákon 207.

Alkotmánt készítés 291.

Alma 22. 25. 26. 31. 38. 42. 45. 60. 62. 65. 66. 70. 76. 77. 83. 84. 86. 107. 109. 114. 123. 194. 244. 274. — **borézü alma** 227. — **öreg alma** 63. — **rántva** 376. — **almából készült étkek** 200. — **alma-fánk** 179. 200. 252. — **alma-kása** 201. 281. — **vajjal** 378. — **vaj** 376. — **alma-torta** 200.

Álom ezek után szokott jönni 256. — **álmát meghozza** 261.

Angolna 119.

Ánis 277.

Ánismag 245. 256.

Annak elődeden 107.

Aprólék 76. — **disznóból készült aprólék** 63. — **aprólék pecsenye** 53. — **aprólékos** 79.

Apró madár disznóhús pecsenyével 328. — **főve** 336. — **sütve** 194.

Apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — **kit tengeri szőlőnek hírnak** 85. — **apró szőlőzni** 214.

Arany foliom 256. — **arany folium** 276.

Arányozni 10. 72.

Arányozni 33.

Arena ellen 272. — **és kübántás ellen** 275.

Árpakása 19. — **tehénhúslével** 373.

Articsók 225.

Asszony-állat 64.

Asszony-ember módjára 82.

Asszó 45.

Asszú kórság 256. 285.

Asztal 65. — **asztalra való szent képek** 265. — **tiszta asztal** 69.

Asztalos 11. 96. — **asztalosnak eleiben adni** 96.

Atracel 263.

Ballyn 142.

Baraboly 183.

Baraczk 205. — **baraczkból való saláta** 293. — **baracznak tikmonyból csinálják** 252. — **baraczk-torta** 205.

Bárány 10. 213. — **báránynyá csinált malacz** 72. — **báránybél édes tejjel** 57. — **bárány czimer sültve** 57. — **bárányfű** 171. — **rántva** 55. — **sóban** 56. — **bárányhús** 11. — **eczetel, hagymával** 332. 349. 351. 352. 359. 360. 364. 368. 369. 370. 380. 381. 383. 385. — **eczetel, sályával** 329. 331. 335. 336. 337. 338. 339. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 350. 353. 363. 366. 367. 371. 373. 374.

379. 382. 386. 388. — eczettel, tárkonyal 57. — ispékkal 365. 387. — kakukfűvel 56. — kaszás lével 372. — lemoniával 328. — sályával 384. — sóskaival 56. — spárgával 56. — suffával 55. — báránnyús pecsenye 355. 365. — báránytűdő tiszta borssal 328.

Bárd 64.

Basist neki 267.

Bátor bűvön legyen 64.

Beburét 25.

Bécsi kömén 170.

Becsű: mi volna becsű 195.

Begy 195.

Bél 28. — ispékkal 335.

Béles 46. 185. 198. 200. 204. 237. — béles éték 180.

Bélszűpecsenye 16.

Besztarczai szilva 199.

Beteg 19. — meg ne utálja 227.

— betegnek akarod kiszéteni 255. — betegnek való erősítő éték 278. — pogácsa 285. — betegnek mindent keveset csinálj 216. — betegnek nem való 113. — beteges ember 250. — beteges embernek való árpakása 257. — lépecske 285. — levecske 285. — betegeseknek is igen jó eledel 216. — betegeskednek az emberek az gyümölcstől 227. — betegnek jó erőt ad ez éték, kiváltképen ha minden nap jó kupa borokat felköppent 267. — beteget, még ha holt eleven volna is, megerősíti 268. — megerősíti 271. — beteges csudás volna 263. — betegséget szerez 152.

Bianca 209.

Bianka 11.

Bigoz 47.

Birsalma 237. — hidegge 202. — birsalma és mandolából való marczipán 265. — bisalma 265. 274. — bisalma leve 256. — bisalmás pástétom 274.

Bizakodjál János uram, mert így feladhadd 279.

Bobalyka saláta 183.

Boczcza virága 249.

Bokronként 284.

Bokros 24.

Bor 25. 26. 31. 33. 55. 63. 76. 79. 82. 84. 102. 181. 192. 194. 197. 200. 211. 212. 216. 252. 259. 279. 295. — bort mézeld meg 85. — bort őss belé

180. — reá 61. 69. 73. 83. — trágával kell forrasztani 143. 196. — borral burét meg 166. — édes bor 230. 237. — fehér bor 200. — savanyú bor 66. 92. — veres bor 163.

Bor pép 281.

Boros pép 278. — boros szerdek 220. — boros-vajas 220.

Borjú 10. — borjúnak címere 38. — borjúbél tejbe 328. — tejfelbe 349. 388. — tejfelrel 40. 345. 349. 388. — borjűfő 349. 351. — borjűfű éles lével 42. — sóban városi módon 35. — borjűhús 11. — édes lével 40. — éles lével 38. 341. 342. 344. 345. 349. 381. — éles lével, lemoniával 344. — fehér espékkal 39. — fokhagymás kaszás lével 43. — ispékkal 328. 332. 339. 346. 350. 377. — kaszás lével 41. 378. 380. 386. 388. — lemoniával 336. 344. 384. — lemoniával, tárkonyal 45. — sárga espékkal 39. — spináccsal 43. — sóban, lengyel módon 39. — sós egressel 44. — suffával 37. — szömöröcsökkel 36. — szőlő levében 46. — tiszta borssal 39. 329. 335. 338. 340. 351. 382. 383. — zuffával 330. 337. — borjűhús-pástétom 38. — pecsenye 344. 381. — citromlével 44. — pástétomban 45. — török módon 45. — vespecsenyője szárazon sütte 41. — borjűláb 181. — ilyenkor legjobb 261. — rántva 351. — rántva vajba 346. — borjűmáj 102. 204. — rántva 37. — sütte 285. — töltve 35. — borjűpecsenye 351. 377. — borjűtűdő 336. — hagymával, eczettel 350. — tiszta borssal 374. — borjű vespecsenyője töltve 41. — az szegye töltve, tiszta borssal 40.

Boroditom (másképen) burétott lé 160.

Borrágó 248.

Borró szerdek 336.

Bors 15. 17. 19. 21. 22. 25. 26. 27. 28. 30. 31. 35. 37. 39. 42. 43. 53. 54. 55. 57. 61. 62. 84. 101. 158. 192. 195. 200. — eleven bors 14. — borsos éték egészséges az betegnek az hideglelésben 163.

Borsfü 94. — aszú-borsfü 64.

Borsolánc 45. — borsolánc 29.

Borsolni 45. 65. 67. 70. 73. 75. 76. 77. 79. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105.

107. 109. 123. 167. 168. 182. 202. 214. 244. 281. — borsolt tejes éték 187. — borsolás ideje 57. 97.

Borspor 51. 90. 194. — fokhagymás borspor 119.

borsó 17. 81. 250. 279. — borsók igen fortélyosok 229. — borsót főzni 279. — borsó olajjal 251. — tehénhússal 339. 351. 357. 365. 369. — vajba 389. — vajjal 347. 361. 375. — bogolyborsó 230. — bagolyborsó olajos lével 197. — hüvelykes borsó 17. borsólé 231. — lév 347. 389. — borsó szak 196. 230.

Borzavirág-fánk 179. — littarium 157.

Böcsű éték 76. — nem böcsű éték, hanem kis tálra való 76.

Böcsüllött éték 107.

Bőjtí eleség 187. — bőjtös ember 198. — bőjtös szilva 198.

Burétója felyül maradjon 288.

Buréts az húsára 66. — burítsd nyakában 107. 108.

Búza-zöld 177.

Búza-kása 280. 281.

Búzavirág 177.

Bűjt nap 106. 196. 197. — sokféle étékre reá adhatod 150. — bűjt módon 250.

Bűjtös embernek főzni 222.

Cardononon mag 294.

Cardanum 295.

Choriandrum mag 277.

Ciczer borsó 230.

Contusiomok 232. — contusium betegnek 232.

Csáp 33.

Császármadár sütte 328. 331. 344. — borjúpecsenyével együtt 376.

Csatornás szabású kerekded gömbölyg kályhában 266.

Cseber 63. 238.

Cseperke gomba tiszta borssal 221.

Cseresznye 390. — asszú-cseresznye 362.

Csiga 241. 272. — faolajban 241. — tehénhús lében 241.

Csik borsporral 159. — burétott lével 160. — fojtott lével 159. — fokhagymával 159. — káposzta lében 159. — káposzta levébe 329. 336. — káposzta levébe 332. 333. 334. 337.

338. 339. 340. 341. 342. 343. 350. 351. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 376. 377. 378. 381. 385. 390. — kúdos lével 161. — marsolt lével 333. — morsolt lével 160. — olajos lével 161. — rántva 162. — sákvászonnal 160. — sóba 344. — sóban, kop lével 160. — sütte 162. — tiszta borssal 159. — tornával 160. — törött lével 162. — ver-mével 161.

Csillagformára 205.

Csipkéd az szélit 100.

Csipkerosának az gyümölcséből való éték 275.

Csipke-sása 213.

Csollyan alja gomba 224.

Csomoszol 75.

Csömört szerezz 272.

Csöröge 289. — csöröge-pép 278.

— csörögének való pép 267.

Csővecske 112.

Csuka 10. — éles lével 333. 376. — fehér lengyel lével 333. — hideg-

ge, süllő lével 109. — ispekkal 105. — bűjtí módon 105. — ispináczczal

111. — káposzta levébe 344. — lengyel fehér lével 107. — lengyel lével

331. 334. — olajos lével 107. — pás-tétommal 108. — rántva 108. 383.

— sárga lengyel lével 107. — sóba 344. 347. 362. 381. 389. 390. — só-

ban hidegen 105. — édes tormával 104. — sóban főtt csuka 376. 377.

378. — sós cs. 111. — stockfis mód-jára 112. — sütte 110. — sütte hé-

jában 110. — sütte, fele sóban főve 110. 333. — sült cs. borsporral, vaj-

jal 389. — szürke lével 108. — szek-füves lével 109. — tiszta borssal 106.

391. — tiszta borssal, vajjal 389. — jó káposzta lében 106. — tormával

111. — törött lével 105. 390. — asz-szú csuka fokhagymával 111. —

tiszta vízben 111. — rántott csuka vajba 391. — csuka bélnek az töltése

112. — csukafiak sóban fodorítva 104.

Csupor 55. 73. 80. 82. 89. 97. 179. 188. 189. 216. 250. — csupornak az

fenekét furdald meg 246. — meglík-gasd 249.

Csuporka 56.

Czékla 152. 249., czéklasaláta 249.

Czérna 41.
 Czethal 149. — czethalnak ikrája 149.
 Cziherét csinál az mostani mester és azt tudja, hogy gyömbéres sása 212.
 Czifra a formán 210. — czifrák teljenek meg vele 245.
 Czifrázás 38. — czifrázni 60. 76. 123.
 Czifrás fedelecske 208. — körtvély 77.
 Czíger 63.
 Czikorea saláta 182.
 Czimer 30. 365. — czímer aránt rakjad az táiban 75.
 Czinege 186.
 Czipó 15. 20. 21. 25. 26. 28. 36. 39. 60. 72. 75. 76. 78. — fejez czipó 72. 75. 76. 78. 81. 106. 125. 194. 196. 204. 244. — fekete czipó 62. 109. 168. 173. 198. 212. — rántott czipó 85. 206. — czipó rántva büjt nap 196. — czipó pilise 282. — törött czipó 206.
 Czipós tejes éték 191.
 Czírús szabású 102.
 Czitrom 38. 53. 63. 100. 131. 143. 206. — czitrom lev 43. — czitromlé 16. 58. 68. 241.
 Czompó halat főzni 119. — kap lében 118. — pástétomban 118. — rántva faolajban 119. — sóba 390. — sóban, hidegen 118. — hidegen fokhagymával 118. — sóban melegen 118.
 Czopor 211.
 Czövek 41. — czövekelni 16. 27. 53. 76. 79. 84. 85. 89. 102. 173.
 Czöcker candia 268.
 Dagadások, belső — ellen 257.
 Daru sása 170. 193.
 Datilis 295.
 Dér megsüti 47.
 Derék dologra, u. m. lakodalomra való 67.
 Désa 125. (l. dészsa.)
 Deszpótlé 90.
 Dever keszeg 142.
 Dészsa 63.
 Dinnye 203. — dinnye-torta 203.
 Dió 192. 196. — dióbél 66.
 Dió sása 192. 212. 245. — dió sását alakja 118.
 Diótej 230.

Disznót öletni fejedelmed vagy urad számára 63. — disznókban nevezetes pecsenyék: csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye 63. disznó álla 60. — disznóaprólék 248. — disznóbél tisztítása 64. — disznóbéli vörös hagymával 61. — disznófü hidegge borsporral 61. — leves kenyérre 60. — tormával 60. — disznóhús 59. 94. — az kit erdeinek hínak, székfüves lével 62. — eczetel, hagymával 358. — fekete lével 340. 344. — hidegge fokhagymával 59. — tormával 337. 343. 345. — zuffával 342. — disznónak édes húsa fekete lével 61. — disznóhús pecsenye 329. 385. 386. — fogolymadárral 384. — erdei disznóhús székfüves lével 65. — erdei disznó-pecsenye sültve borsosan 62. — disznóláb 247. — tiszta borssal 59. — tormával 59. — disznó nyelve tormával 61. — disznó-sajt 243. — disznósódora gyümölcsös lével 60. — székfüves lével 60.
 Doctor vagyon mellette 248. — doctortól is megkérddjed 248.
 Dörgetsia 141.
 Drága jó étkek 275.
 Dragant 245.
 Duránczai 252.

Ebédre főzni 78.
 Eczed 104.
 Eczet 14. 15. 16. 19. 21. 25. 31. 42. 51. 56. 63. 70. 73. 74. 76. 82. 90. 100. 105. 192. 213. 233. — eczetben lisztet habarni 228. — eczetet az nád-méz megemészse 211. — eczetes torna 111. — eczetezni 182.
 Edény 14. 105. 125. — földből csinált edény 33.
 Édes gyűkér 256. 295.
 Eg lé 156.
 Egészlen főtt árpadara 262.
 Egészségesnek nem szokták csínálni 216.
 Égett bor 294.
 Egres 20. 83. 89. — egres lev 43. — egresnek az készítése 270.
 Egyébb nemzetek igen szeretik 150. — egyébb nemzetnél igen kedves 225. — egyébb nemzetnél efféle könyvben ezt bíráják, mindenféle állásoknak ábrázatit, az kiről ez könyv szól 206.

Éjtél 79. — ejteles 33.
 Ekkedik megírt éték 259.
 Elefánt-forma 11.
 Elegesleg 62.
 Eleinktől sem láttuk 81.
 Éles lé 92.
 Elmegyen az ézi 102.
 Elméjében megfordult ifjú 233. —
 elméjeiket hozzá köszörlvén 33.
 Előruha 135.
 Elromoljon az húsa 181.
 Eleven bors 88. 93. 114.
 Eleven szén 152.
 Elveszett lével tyúkfű 102.
 Embernek állatni az hasát 256. —
 az haját megszépíteni 295. — em-
 bernek dohos az szája, égetett bort
 is iszik, s megérzik rajta 98. — véré-
 met tisztítja 261.
 Encsenbencs 210.
 Énynek rothadása ellen való or-
 vosság 294.
 Epétől való sár 163.
 Eperj 203. — eperjtorta 203. —
 eperjes és szederjes torta 270.
 Érczből való serpenyő 276.
 Erdei 62. — erdeinek az fejét, só-
 dorát még fejedelemnek megakarod
 főzni 66. — erdeinek foga 62. —
 igen kedves az uraknál, fejedelmek-
 nél 62. — erdei fogának öregít ezüst-
 be szokták foglalni 62. — pecsenyé-
 jéből pástétom 67.
 Erdei-fű sódorostól főve 62.
 Erdélyben nem terem 241. — bor-
 ral szoktunk csinálni 85. — vele nem
 élnek 117.
 Erdélyi módon 48.
 Erdélyiek, Mi — nem igen élünk
 vele 81.
 Érdős húsa 65.
 Eresztés 189.
 Eresztett nádméz 289.
 Erőlködjél feladni 55.
 Erősítő hideg levecske 271. —
 lév 268.
 Értetni 37. 43. 82.
 Espék 28. 39. — espékelní 57.
 Essen 3.
 Essich 4.
 Eszköz 26. — eszközét add meg
 igazán 110.
 Éték 29. — hasznos éték árpa-
 rából 260. — hideg éték 11. 269. 334.
 336. 346. — meleg 11. 12. — csöpü-

getett tejes éték 209. — német tejes
 éték 208. — étéket aranyozni 12.
 — étéknek szerszáma 67. — éték
 feladás 12.
 Étekgőgő 12. 82.
 Éz 24. 30. 31. 36. 59. — ézt ver
 66. — jobb ézü 57.
 Ezüstözni 96.
 Facsarni 23. 24.
 Fácán 9.
 Faggyú 36.
 Fahéj 21. 77. 85. 102. 112. 153.
 158. 163. 170. 192. 195. 199. 200.
 203. 211. 226. 259. 274. 281. 282.
 294. 295. — fahéjazni 128. 171. 212.
 — fahéjas és rósa vizes trisinet 260.
 — fahéjas víz 268.
 Fajd 9.
 Fakalán 37. 58. 88. 176. 230.
 Falat 21.
 Fa mosárban öröld 251.
 Fánk 175. 176. 198. 204. 249. 338.
 342. 347. 349. 377. — alma fánk 179.
 200. 252. — apró fánk 96. — baraczk
 fánk 252. — fíketős fánk 179. 249. —
 fodor fánk 178. 207. 208. 245. — fo-
 dorgatott fánk 113. — füge fánk
 178. — írók fánk 290. — kék fánk
 177. — kerekded fánkot sütni 289.
 — kétszer töltött fánk 175. — koczka
 fánk 383. — koszoró fánk vajba 342.
 346. — malosa szőlő fánk 178. —
 mogyoró fánk 207. — mosár fánk
 181. — rósa fánk 249. — sálya fánk
 179. — sulyom fánk 207. 245. — te-
 jes fánk vajba 344. — tolyó fánk
 176. — tolyó fánk az formájában
 246. — tölcseres fánk 248. — töltött
 fánk 176. — zöld fánk 177. — fánk
 vajba 329. 388. — vánkós fánk vajba
 344. — az fele sáfrányos legyen 177.
 — fánkféle 331. — fánkforma 177.
 Faolaj 37. 105. 106. 110. 197. —
 faolajat öss bele 221. — faolajazni
 182.
 Farag 56. — faragd meg nádméz-
 zel 175. 176. 179. 189.
 Farsang pogácsa 287.
 Fasan prue 3.
 Fatál 212.
 Fatörő 176. 196. — fatörővel öröl-
 tesd 230.
 Fazék 11. 15. 23. 36. 62. 70. 79.
 97. 100. 106. 198. — kis fazék 77. —

ónas fazék 209. — fazekat tésztából mint kell csinálni 205.

Fazokának elkészítése 205.

Fazokas 100. 191.

Fazokacska 102.

Fecskendő 288. — fecskendő csőröget sütni 287.

Fejét aranyozni 70.

Fejedelem 22. — fejedelem eleiben való 66. — fejedelem vagy nagy úr eleiben való a czopor sása 211. — fejedelmek 32. — rózsza eczet vagy malozsa eczettel szoktanak élni 66. — asztaltát ékesíteni 12. — fejedelmek megunatkoznak 83. — fejedelmeknek avagy uradnak bővön malacza vagyon 72. — fejedelmed 248. — fejedelemnek így adták fel 228. — fejedelemnek akarod főzni 65. 70. 219. — fejedelemnek főzni káposztát olajjal 250. — fejedelemnek vagy úrnak akarod 125. — fejedelmeknek udvarában oly szokás vagyon 66. — fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készítsd el, s úgy add fel 217. — fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod 246. — fejedelmeknek tárházok 67. — fejedelem asszony-nak czímere 12. — fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket főzni 67. — fejedelmi módon 22. — fejedelmi gyömbéres sása 83.

Fejér hal 142.

Fejér herecz 222.

Fejér pecsenye 16. 41.

Fekete béka igen mérges 273.

Fekete lé 67. — fekete lében való ponty 157.

Fekete tikkból való sótalan lében habarjad 271.

Felemeli és magához hívja a másikat 264.

Félfővés 29. 43. 59. 60.

Féligre megfőzzed 98.

Fellorim 220.

Felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék 67.

Felpesdülni 90.

Felpeszdülni 51.

Felsál 41.

Félsülés 47.

Fennálló pástétom 12. — fennálló páva 12.

Fénylik mint egy marczipán 267.

Fenyő ágban takard 135.

Fenyő alja gomba 225.

Fenyő-dézsza 230.

Fenyő-mag 15. 16. 58. 63. 64. 65. 67. 80. 85. 170.

Festéke felől is tudnék írni 117.

Fige 77. 96. 196.

Fiú torsa 250.

Flatus ellen 256.

Fodor-kása 196. — diótejjel 239.

Fogát aranyozni 66.

Fogás 12.

Foghagyma 14.

Fogoly 9. — fogolymadár száraz lemonióval 379. — sütni 282.

Fogyatkozás esik benne 265.

Fojtott pecsenye 15.

Fokhagyma 18. 25. 26. 30. 39. 40. 43. 51. 52. 59. 70. 74. 77. 82. 90. 98. 115. 180. 192. 194. 197. 212. 231. — fokhagyma-gerezd 51. — fokhagymás pecsenye 18. — fokhagymás víz 251.

Fonnyazd 111.

Fonnyaszt 27. 68. — fonnyasztás 64. 98.

Fordítása 104.

Forgató, nyár- 32.

Forma 96. — fából kimetszett forma 287. — sokféle 265. — formában akarod önteni 237. — formát felül rá ne nyomj 265. — formának vizezése 209.

Formálj fazokat 267. — formáltatott ábrázat 276.

Forrasztás 60.

Fődő 16. 190. — fődő alatt 22.

Föld-fazék, ónas- 42.

Fő-mester 11.

Főrend-embernek főzni 63.

Fővetlen 13.

Főzd helyére 233. — főzd a húst, hogy mind elromoljon 243. — főzd, mint urad szereti 227.

Főzőkalán 259. 280.

Fraucimmer 391.

Furhess 3. 4.

Fúró 34.

Fuvat 9.

Fűből akarod főzni 247.

Fű-étek 109. 162. 264.

Fű-mester 33. — fűmesterek ezzel úgy élnek 252.

Fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra 233.

Füge 169. 197. 203. 256. 295. —

fügét főzni 197. — füge-torta 203. —
rántott füge 178.

Fűkötős fánk 249.

Fűrj 9. 240.

Füst 18. — ereje 73.

Fűszerszám 14. 39. 65. 69. 86. 101.
112. 212. — édes fűszerszám 112. 113.

152. — fűszerszámozni 119.

Fűves kása 192.

Fűves sása 192.

Galagonya 294.

Galambegysaláta 183.

Galamb malár 194.

Galambfi pástétomba 388.

Galgant 113.

Gáliczkű olaj 263.

Galócza éles lével 136. — galócza
lével 136. — kocsonyával 137. —
sóban, melegen 136. — sütve egé-
szen 136. — tiszta borssal 136.

Ganéjbüz 28.

Geleszta ellen 263.

Gerezd 43.

Gescharb 3.

Gluedt 3.

Gombát láttam oly nagyot, mint
egy rosta 221. — bába seggű gomba
fekete lével 225. — gém lábú gomba
223. — gombákból készült étkek 221.

Gombdo fánk 336.

Gömböcz 61. 64. — májas göm-
böcz 63. — véres gömböcz 63.

Gönczör-háj 64.

Griff forma 11.

Gummi dragant 266., 278.

Gyakdosni 31. — gyakor meg 109.

Gyakor szita 185. 209. 244. 245.

Gyalú 219.

Gyermekágyas 257.

Gyertya torta 265.

Gyolcsruha 243.

Gyomornak használ 233. — köny-
nyen emésztésére legyen 227. —
gyomornak való lictarium 295. —
gyomrát igen megerősíti embernek
262. — gyomornak erőtlensége 265.

Gyömbér 14. 15. 16. 19. 28. 30.
39. 42. 43. 45. 55. 60. 84. 85. 101. 107.
114. 158. 167. 194. 206. 216. 286.
294. 295. — gyömbérből trágya 190.
Gyömbéres sása 79. 82. 151. 192.
212. 215.

Gyömbérezni 25. 36. 70. 73. 75.

76. 77. 78. 80. 82. 89. 92. 97. 98. 105.
109. 123. 167. 188. 200. 202. 244. 280.

Gyöngyös hurka 31.

Gyöngyösi felföldi édesbor 66.

Gyúrni 38. 87. 188. 191. 246. 263.
278. — gyúrd 180. — gyúrj tész-
tát 100.

Gyurás 185. 208.

Gyümölcsös lé 22. 76. 151. 169.
215. — gyümölcsös lével biber-
fark 327.

Habarni 181. 205. 280. — habard
el 190. — egy abállóban 293.

Habaró fa 14. 28. 42. 43. 55. 73.
77. 82. 89. 103. 109. 187. 188. 205.
216. 217. 232.

Habarnicza 148. 221. — habar-
niczát másképen 154. — mint kell
áztatni 154.

Hagyma 16. 38. 66. 194. — rán-
tott hagyma 40. — hagymalé 24.

Hal 13. 104. 247. — borsporral,
vajjal 386. — rántva vajba és fa-
olajjal 333. 334. — sóba főtt 104.
375. — sóba 334. 343. 361. — sütve
borsporral 334. — tiszta borssal 386.
— asszú hal 348. — eczetbe 334. —
eczettel, tormával 363. — rántott
329. 331. — holt halat sóban ne főzz
104. — halba lictariumot elegyíteni
256. — sült hal 250. — borsporral
332. — sütt hal 390. — borsporral
330. — halra való édes suffa 112. —
halikrából való fánk 113.

Hamar megbűzhődik 170.

Harasztkáposzta 23. 50.

Harcsa 244. — éles lével 128. —
káposzta lével 127. — sóban 127. —
tiszta borssal 127. 331. — zöld lével
128. — harcsafark borsporral 331.
— sütve melegen 127. — harcsa-
gyomor, máj tiszta borssal 127. —
harcsakocsonya 128.

Három lábú fazék 272. — rátó 151.
Hasíts kettő 56. 69.

Hasnak folyása 257. — megállá-
tása 258. — rekkenése 258. — me-
nése 275.

Használ az erőtlen embernek 257.

Hasznos levecske 271.

Hátszű pecsenye 65. 172.

Hátulsó sertéje 110.

Havat tehetsz és formálhatsz 269.

Havasi páva 9.

Havas semlye 288.
 Havas szobású étet készíteni 288.
 Hecht 3.
 Hegyes fa legyen az kezében 218.
 Héja kupásabb némely osztrigának 242.
 Héjas kövi hal sóban 140.
 Héjatlant kövi hal sóban 140.
 Helvétiai módjára oltott tej 268.
 Hereng 113.
 Hering fokhagymával 150. — nyersen 150. — sütte 150.
 Hertelen süsded 150. — ne süsded 201. — szemet reá 245. — tégy szemet alája 245.
 Hé betegség 269.
 Hé vaj 178. — hév vaj 35. 108. 140. — hév vajban rántsd 87.
 Heven megönteni 58.
 Híd 17. 18. 82. 84. 235. — hidat reá 77. — tégy reá 57. 212. 245. — tenni 188. — hidra rakjad 108. — is rakhatod 110.
 Hideg az lábát valakinek megvötte 294.
 Hideglelés 256. 258.
 Hitván bél 29.
 Hivelyes borsó 197.
 Homocsozzék 187.
 Honik 4.
 Honýgk 3.
 Hordó 33.
 Horgas fánk 177.
 Horgas ina 34. 169.
 Horgas szabású orrocska 284.
 Hosszacsckákon metéld 123.
 Hosszákon 31. — metéld 145. — vágjad 204.
 Hosszón 48.
 Hozzá szabd magadot 262.
 Hűgős vessző 206.
 Hőség 258. — hőségben jobban hűvösít 260.
 Hó víz 75.
 Huenern 4.
 Hurka 65. 197. — végső hurka 65.
 Húros rigó 9.
 Hurotás 259.
 Húsának bontása 107. — húsa mind el romoljon 181. — húsát tépeged meg 112. — ki húst nem ött, tüdőt dicsér 211. — húslé 74.
 Húsvét napján szoktunk csinálni 213.
 Hüvelykes bab 228.

Hüvelykes borsó sóban 229. — német módon 229. — szalonnával 229.

Idegen nemzet 23. — idegen nemzetek élnek ez étkekkel 126. — sokképen élnek ezzel 151. idegen nemzetek ennek megfőzésével sokképen élnek 148. — írók vajjal is megcsinálják 234. — idegen ország 30. — idegen országban élnek így vele 170.
 Ikra 250. — ikrát viaszban hordozzák 149.

Imigyen 67.
 Inas 104. — inasnak való 278.
 Inber prue 3.
 Indiai tik 327. — sütte 345.
 Indus 211.
 Ingolna éles lével 151. — rántva 151. — magát természetiben is megrothasztó hal 152. — főzése 151. — frissen, fű módra sütni 152.
 Írás nélkül is megtudja főzni 148.
 Irdald 10.
 Írók vaj 30. 92. 113. 164.
 Irtani 196. — irtsd meg szépen 164.
 Ispék 286. — ispékelni 68. 169. 170. 172. — különféle fűvekkel 170.
 Ispónác 195. 197.
 Izsóp 295.
 János gyűkér 295.
 Jég 104. 109.
 Jeges víz 124.
 Jó módjával meg is szózzad 75.
 Jó szaga mind az egész házat eltelje 68.

Jó tehetség szerint 101.
 Juhczimer espékelve 51. — fokhagymával 51. — juhgyomor töltve 53. — juhhús 47. — abarlás 53. — bigozzal 47. — borsóval 54. — borsporral 51. — deszpót lével 52. — eczettel, vereshagymával 47. — édes káposztával 49. — egressel 50. — hagymával 48. — haraszt káposztával 50. — kapor virággal 53. — lencsével 54. — murekkel 52. — pasztornákkal 52. — repával 48. — risikásával 49. — sályával 51. — savanyítva 49. — sós káposztával 54. — sós tejjel 54. — tejjel 50. — tormalevéllal 48. — új káposzta levéllel 48. — újságban káposzta fűvel 49. — útra hideggé 52. — vadalmával 50. — veres káposztával 47.

Kacsa sütve 343.
Kakukfű 28. 56.
Kalács 66. 231.
Kalán 187. 190. 196. 239.
Kanál 20.
Kan bűz 62.
Kapor 127. 135. 195. 204. 219. 247.
Kaporvirág 49. 53. 184.
Kaporna 121. 124. 275.
Kaporna saláta 182.
Káposzta 20. 22. 49. 81. 93. 115. 188. 195. 250. — olajjal 250. — savanyú tejjel 248. — édes káposzta tejbe vajjal 347. 375. 389. — vajjal 361. — savanyú k. faolajjal 333. — tehénhússal 328. 331. 335. 337. 341. 343. 353. 355. 359. 363. 367. 371. 373. 381. 383. — tehénhússal, szalonnával 377. 379. 385. 387. — tejese káposzta 188. — káposzta csima 196. — káposztalé 90. 107. 145. — káposzta levél 21. 48. — káposztát levélben takarni 228. — káposzta saláta 183. 336. 344. 376. 385. — eczettel 366. 368. — káposzta-töltelék 208. —
Kappan 22. 85. 90. — borsóval 339. — borssal 377. — tiszta borssal 335. 337. 339. 341. 343. 345. 349. 355. 357. 359. 363. 365. 367. 369. 371. 373. 377. 379. 381. 384. 385. 387. — borsporral 335. 337. 341. 345. 349. 378. 381. 383. — éles lével 330. 336. 354. — gyümölcsös lével 383. — ispékkal 358. — kaszás lével 368. — malosa lével 85. — metélt lével 383. — mézelt tésztával 327. — német módon 380. — szekfűes lével 360. — törött lével 338. 344. 346. 352. 364. 370. 382. 486. 388. — hidra téve 212. — kövér k. 22. 232. — sütve 332. 342. 344. 351. 378. 379. 382. 384. 387. 388. — sütni papirosban 102. — sütt kappan 380. — szarvait arannyal ezüsttel megékesíted 96. — szép sülésében volna 212. — vagdalva 329. 340. 350. 351. 356. 366. 372. 374. — zúza tiszta borssal 346. — állá alatt való árboz fa 96.
Kárász 10. — egressel 132. — éles lével 133. 390. — fejr lével 132. — rántva 133. — rántva vajba 389. — öreg kárász sütve 133. — sütve 390. — sóban, káposzta lében 132. — tiszta borssal 133. — törött lével 132.

Kárój 109.
Karika 95.
Karikás taligácska 287.
Karórépa tehénhússal 329. 356.
Karó saláta 184.
Karpfen 3.
Kartocske 44.
Kása 36. 248. 250. — kása megvesz 240. — tejbe, vajba 348. — törött kása 180. — vajba 354. — vajjat 358. 362. 370. — kásából csináll étek 239.
Kaszás lé 13. 14. 74. 89.
Katlan 259.
Katona béles 284.
Kecsege asszú vöröshagymával 144. — éles lével 143. 329. 333. — hideggé éles lével 144. — egészen sütve 143. — kocsonyával 144. — pástétomban 144. — répával 145. — sóba 143. 327. 331. 334. — spináccsal 144. — sütve nyáron 143. — száraz foghagymával 144. — tiszta borssal 144.
Kecskerágó fából csinálj szentelőt 185.
Kecsketey víz gyanánt 256.
Kedves étek a fejedelmek előtt 63.
Kék hátú herecz 223.
Kék káposzta 23.
Kemencze 38. 67. 100. — kemenczében meg kell aszalni 225. — kemenczében is meg lehet papirosan 246.
Keményen él az fazékban 80.
Keményítő 263.
Kendermag 233. — kendermagból csinált túrósétek 234. — kendermag suffa 232. — kendermag szak 233.
Keneged egy tollacskaival 154.
Kenegető eszköz tiz száll ludtollból 185.
Kenyér 17. 31. 33. 135. 192. — fejr kenyér 81. — fekete kenyér 61. 65. 69. 75. 86. — morsolt kenyér 158. — morzsolt kenyér 152. — reszelt kenyér 153. — kenyeres étek 75.
Kenyér gomba 224.
Kenyér kása 380. 384.
Kenyér torta 204.
Képiró 12.
Keresztet alája 95.
Keresztyén fejedelmeknél így látam 66.
Kés 17. — öreg kés 33.

Keserű gomba főve, fokhagymával 222. — sütvé 222.

Keserű lapú saláta 183. — keserű lapúból csinált ugorka 236.

Késő sülést kíván 201.

Kessel 3.

Kicseny 19. 21.

Kigyótráng gyűkér 259.

Kikeletkori vaj 283.

Kilencz szemű hal 52. — főzni 156.

Királyétek 244.

Kirontsad fogait 42.

Ki szereti papját, ki palástját 251.

Knödöl 293. — paraszt embernek és cselédnek való knödöl 293.

Kocsonya 26. 27. 95. 125.

Kocsord gomba 224.

Koczka módon 48. 79. 85. — me-
tél 105. — rántsd meg 91.

Kohun 276.

Kokas 94.

Kolbász 45. 63. 64. 94. 194. 243.
244. 248. — fokhagymás k. 64. —
olasz k. 149.

Kolchechtel 333. — Kolchechtel 376.

Koncz 18. 21. 22. 48. 62. 75. 78.
106. 124. 173. — öreg köncz 36.

Koncz hal 141.

Kondér 62.

Konfreit 196.

Konfrit 245.

Konkoly 230.

Komornyik 66.

Komló hegy saláta 182.

Konyhamester 66.

Kopaun 3.

Kopfal olajos lével 139. — rántva
139. — sóban 139.

Kopotó 10.

Koportata 244.

Kóraja 55. — kóró 158.

Kóstold meg 89. 102. 208. 213. —
kóstoljad 211.

Koszoró fánk 346. — vajba 342.

Koszorút csinálj 265.

Kovács pöröly 145.

Kovács 96. 231.

Kozmás és püsrölt éték igen vesz-
tegeti az embernek az gyomrát 272.
— kozmásodni 272. 287.

Köleskása 81. 196. 380. — fürjjel
240. — lyukason 329. — tejbe 334.

— tejjel 239. — vajjal 240. 372. 391.
Kölödör 88.

Kömén 125.

Kömény 135.

Köménymag 279. 284. — bécsi
köménymagos 64.

Körmét megaranyozták 170. —
körmét is rá csinálhadd 67.

Körtve 60. 62. — körtvél 198. —
körtvélt piríts 123. — körtvély 65.
202. 274. 279. — főve 195. — rán-
tani 285. — tölt körtvély 201.

Köszmete 97.

Köszörű kű 32.

Kötél: ránczos kötél 267.

Kövi hal német módon 140. —
olajos lével 140. — rántva 140.

Közétek 43.

Közrendet megelégets vele 169.

Köz-úrnak akarod megfőzni 66.

Kröppöly 266.

Kuchon 264.

Kuchreit 383. 386. — kukrejtes
tyúk 101.

Kulcsárnak tiszt 67.

Kűbántás 275.

Kűkorsó 256.

Kürtő 100.

Labbó tejes éték 188.

Láb nélküli fazékban ártalmas a
főzés 272.

Lacsarni 47.

Lakodalm 11. — lakadalom ide-
jén 12. — lakadalmoknak emlékezetű
33. — lakadalomban eleven rákot
vörösen feladni 167. — utolsó tál
éték a kása 240.

Lakatos 11.

Lamplein 4.

Lángolni 47. — lángoljad 82.

Lapoczka 52.

Laska 91. 188. 237. 246. — diós
laska 237. — négyszegű legyen 91.
— olajos lével 238.

Látott tanult dolgokért tékozló
nevünköt ne költsek 170.

Laurus 247. — nem terem Erdély-
ben 247.

Lazacot főzni 157. — sütni 157.

Lé 212.

Leány sárja 82.

Leczelten 3.

Lécszeg 32.

Lemonia 38. 45. 68. 70. 97. 100.
105. 107. 112. 123. 129. 167. 194.
274. — az szájában (malacznak)

70. — lemonia nélkül ne főzzed 143. — száraz lemonia 243.

Lencse 53. 54. 250. — faolajjal 330. — vajjal 378. — főzni 251.

Lengyel király doktora evvel az étkekkel gyógyított meg egy elméjében megfordult ifjút 233.

Lengyelek vöröshagymát is metszettek reá 251.

Lengyel módon csuka 113.

Lenolaj 295.

Lepényhal sütve, havasi módon 138. — tiszta borssal 138. — tiszta vízben 138.

Levében abáljad vissza 69.

Levendula-víz 282.

Leves-sültében 24.

Leves kenyér 18. 124. 250. 337. 339. 345. — leves kenyérrel kolbász 327. — leves kenyeren add 172.

Lictarium 203. — lictarium szabásu süffia 275.

Lippai lé 90.

Lipsai mézes kalács 280.

Liszt 175. — lisztet ránts 79. 92. — lisztes asztal 88. — lisztláng 30. 180.

Littarium, fényes — 209. 211. 237. — körtvélyes — 281. — meggyes littarium 157.

Longum prott 58.

Lúd 9. 11. 13. 82. — édes lével 355. 357. — fejér ispékkal 78. — fekete lével 77. 384. 386. — gyümölcsös lével 76. — ispékkal 337. 341. 343. 349. 371. 379. 382. 385. — köleskásával 80. — német lével 79. — német módon 335. 381. — perzselt lével 80. — rántott lisztel 329. — vajba 338. — répával 79. — riskásával 81. — sárga ispékkal 78. — sárga lével 353. — sütve 328. — tiszta borssal 78. 328. 330. 332. 336. 342. 344. 346. 350. 351. 352. 354. 356. 378. 380. 388. — törött lével 75. 383. 345. 377. 387. — vagdalva, hagymával 339. — vajba rántott lisztel 340. — zok lével 77. — kövér lúd egészen sütve 79. — ludas kása 240. 336. 344. 352. — lúdczimer sütve 329. — lúdfi egressel 83. — gyömbéres sásával 82. — leány sárjával 82. — meggy sásával 83. — szekfüves sásával 83. — töltve 84. — törött lével 83. — lúdhús 75. — ludmomy 181.

Lúg 54. 230. — lúgot csinálj neki 148. — borsóhoz szép fűvű szénán szürd át 230.

Lyukas fenekű csupor 179.

Lyüki ember (törpe) 283.

Madárlé 86. 194.

Madárkáját kivegyed a tikmonynak 281.

Maga vérével jobb ízű minden állat 173.

Magam főztem, tisztességet is valottam vele 148.

Magosan feletetéz 246.

Magyarok igen élnek vala 90. — nem igen élünk 119. 150. 225. — ezzel sem élünk 169. 184. 150. — mi magyarok 53. 150. 225. — így szoktunk vele élni 148. 183. 187. — Erdélyben csak így szoktunk vele élni 227. — megispékeljük 173. — magyaroknak köleskásával is meglehet 171.

Magyarok rántatlan is megfőzzük 208.

Magyarbalásle 89.

Máj 9. — rántva 194. — töltött máj 194. — májból való hideg éték 280. — májtorta 204.

Májas színű lev 101.

Májos 194. 248.

Majoránna 41. 44. 67. 94. 100. 125. 127. 170. 209. 272.

Majoránnás 64.

Makarónya bűjt módon való 246. Makk 295.

Malacz 9. 72. 82. 244. — espékkal 72. — megsütve, töltve a bűr alját az füléről 71. — sütve szárazon 71. — sütve, töltve 71. — szárazon fokhagymával 73. — malacznak az bűrében csinált éték 73. — malaczhús éles lével 70. — édes lével 69. — fekete lével 69. — hidegge fokhagymával 70. — kaszás lével 74.

Malosa 62. 101. 196. 244. — malosaszőlő 60. 65. 76. 77. 84. 86. 102. 113. 174. 198. — borban forrasztani 197. — rántani 285. — malozsaeczet 125.

Mancza balanka 236.

Mandola 62. 70. 76. 81. 83. 123. 198.

Marczapán 264. — aranyozása 265. 283. — az készítése 264. 283. — más

formája 283. — marczipán pogácsának más formája 284.

Márna 129.

Márván 36.

Más nemzetnél láttam 225.

Mázos fazok 101. — fazék 190. 237. 260.

Mázos serpenyő 217.

Medgy 83.

Megborsoláncsad 165.

Megbűzhődik 125.

Megcövekelné 99. 106.

Megindítja az bélnek fekélyét 258.

Megírtni 24.

Megkomorodjék 244.

Megkóstoljad 100.

Meglángolni 55. 69. 85. 97. 98. 173.

Megmelleszteni 69.

Megpösdét 25.

Megrútul 29.

Megsugorítja a vért 69.

Megsüssed feligre 169. — megsütésével hamar bánjál 117.

Megszáradacson 69.

Megszínelni 51.

Megúnja az beteg 262. — meguntad volna főzni efféle lével 144.

Meggy, asszu meggy 334. 347. 350. 361. 375. 389. — borban főtt meggy 226. — meggyből egyéb nemzetek sokféleeledelt szoktak csinálni 227.

Meggyása 212.

Meggytorta 203.

Méhser 76. 85.

Meleg sült alá nem illik, minthogy ű maga hideg 211.

Mellfájás ellen való víz 295.

Mellesztés 56.

Melyfájás 256. 258.

Menten leöltsd 214.

Menyhal egressel 131. — éles lével 130. — káposzta lében 131. — sóban 130. 131. — szürke lével 130. — tiszta borssal 130. — törött lével 131. — vendég lével 130. — menyhalnak az mája sóban 131.

Mérő serpenyő 287.

Mester 11. 12. — mesteremtől nem láttam 148. — mesterek meg is szokták borsolni 231. — némely mesterek így is élnek vele 227. — öreg mesterek így éltek megsütésével 170. — régi mester 19. 78. — mesterlegény 11. — mesterség felől beszélgetni 33. — régi mesterek így is él-

tek vele 165. — így tanálták jobbnak 160. — szoktak vele élni 135. — régi jámbor mesterek 33.

Mészáros 31.

Metéltni 25. 35. — metélt tejesek 188.

Metszővas 91. 178. 208.

Méz 60. 61. 62. 76. 79. 83. 109. 167. 181. 189. 192. 195. 198. 203. 206. 212. — mézet eresztetni 294. — mézelné 48. 70. 114. 168. 244. — mézes étek 86. — mézes kalács 112. 264. 266. 289. — mézeslé 84. — mézes pogácsa 66. 136. 286.

Mi itt meg sem tanultuk 151. — mi is így élünk vele 160. 169. — nem élünk vele, noha úgy is jó 251. 165. — nem úgy élünk vele 178. — ezt nem szoktuk 229. — mi mesterek nem szoktuk 82.

Milikop 191.

Minden rendet meghints vele 246.

Mihályka monya 183.

Mogyoró 16.

Mogyorófa nyárs 214.

Mogyoróhagyma 99.

Mondola 24. 26. 60. 65. 174. 189. 231. 244. 279. 283. — aranyozott mondola 283. — mondulából való kolbász 274. — lágy sajt 271. — Öregesen sült tikmony 290. — sült tikmony 277. — mondolás lágy rántott 267. — rántott tikmony 276. — mondolás torta 266.

Mondola sajt 11. 181.

Mondola sása 180. 192. 213.

Mondola-tej 197. 255. 259. 261. 280. — büjt napra 197.

Mondola-torta 204.

Morzsolni 36.

Mosár 104. 113. 164. 189. 190. 192. 233. 251. 283.

Mosár-törő 164.

Moser 3.

Mozsárka 102.

Mostani mesterek mondják, hogy vagydon gyömbéres és szekfüves lé, vagydon bezzeg de több eszközzel jár a sása 212. — mostani mód 32. — mostani mód szerint 170.

Murok 21. — pasztornák 243.

Must 24. 275. — mustos pecsenye 24.

Mustár 131.

Nádméz 19. 24. 35. 81. 85. 107. 112. 153. 158. 171. 189. 190. 196. 202. 206. 211. 214. 244. 248. 259. 267. 274. 283. 294. — nádmézed nincs 237. — nádmézet eresztetni 290. — nádmézből, gyömbérből trágya 88. — nádmézből csinált marczipán 245. — pulik 245. — nádmézzel hnteni 197. — megfaragd 181. 191. 200. 209. 231. 246. — nádmézzel trágyalni 188. — nádmézes csésze 265. — nádmézes kenyér betegnek való 277. — nádmézes pogácsa 289. — nádmézeln 105. 119. 152. 164. 178. 180.

Nagel 4. — nagel peffer 8. — nagll pfeffer 4. — nagell prue 3.

Nagy mesterség 33.

Nagy úrnak főzni 250. — nagy uraknak asztalára 54.

Narancs 58. 194. 282. — narancs-alma 153.

Négyszegű nyárs 244.

Négyszegűven 208.

Némely emberek így is élnek 165. **Némely nemzetek így élnek vele** 242.

Nem igen élünk ezzel 231.

Német császár asztalára, kétszer-háromszor főzik egy esztendőben 243. — németek meg is szokták borsolni 229. — németek körtvélts almát vágnak az malosza-szőlő közé 178. — németek meg is szokták borsolni 229. — szarvas kappannak hí-nak 95. — és az olaszok meg is fa-ragják nádmézzel 165.

Nyakait állasd fel 95. — **nyakára állassad** 63.

Nyárs 14. 15. 24. 25. 27. 32. 34. 41. 47. 57. 58. 60. 62. 73. 76. 79. 84. 89. 102. 127. 166. 186. 240. — fából 186. nyárson sütni 170. 221. — nyárson sült tikmony 214. — nyárs man-kója 32. — nyárson vagy rostélyon 162. — nyárson úgy megszegezd 86. — nyárstúl ketté, hármá vágták 170. — vékony nyárs 44. 68. 178. 195. — vékony nyársra vonni 215.

Nyársacska 152. 282.

Nyelű 27.

Nyelv 25.

Nyomj formákat reá 266.

Nyújtófa 38. 43. 87. 91. 100. 108. 188. 191. 207. 208. 245. 246. 287.

Nyúl egészen sütve 194. — fekete lével 173. 329. 330. 352. 377. 379. — gyümölcsös lével 343. — nyúlczimer 173. 228. — sütve 336. 341. 352. 377. 380. — nyúl süldő töltve egészen 173.

Nyúlacskat egészen sütni 174.

Nyúl-fild gomba ledőlt fán terem 222. — **tiszta borssal** 222.

Őjozik a tészta 185.

Olaj 107. 115. 167. 250. 251. — olajban rántani 250. — rántott hagyma 197. — olajjal akarod főzni 221. — olajos lé 195.

Olasz eledel 225.

Olasz kapor 256.

Olasz káposzta 250. — **levél** 250.

Olasz perecz 246.

Olasz formán rántott tikmony 287. — **kolbászt tölteni** 290.

Olaszok csak akkor borsolják 250. — **így élnek vele** 183. — **olasz nem-zet ezzel így él** 183.

Ollócska 265.

Oltó gyomor 53.

Oltott bor 181. — **oltott tejes éték** 181.

Ónas fazék 95. 211. 219. 236. 251. — **ónos föld-fazék** 27.

Ónos kondér 124.

Ondós 239.

On keszeg 142.

Opfl 3.

Orja 10. 22.

Orra mellől 105.

Orrja 105. 106. 115. 124.

Orosz fokos cifrás pálmácska 96.

Orsófark rántva 141. — **sóban** 141.

Országunkban ezek az étek igen kedvesek 143. — **így csináljuk** 211. — **nem szoktanak élni** 127. — **nem élnek vele** 54.

Orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk 259.

Ostriga 241.

Ostyá 264. 283. 284. — **ostyát for-mára nyomogasd** 245. — **ostyát töl-teni** 266. — **ostyára fahéjat** 265. — **ostya béles** 206. 328. 329. — **ostya-sütő** 11.

Ökle sóban 142.

Ökörnek megsütéséről egész 32. — **ökörbe csinált juh** 33.

Ökörbél tejben 330.
 Ökörfő 30.
 Önts nyakon 45. 105.
 Öreg embernek való 232.
 Öreg ina 48.
 Öreg rátotta 188. 235.
 Örlött szerdek 189.
 Örlni 103.
 Öss bele 9. 27. — eczetet reá 155. —
 hideg vizet reá 55. 62. — *össed* az
 húsára 23. — az levét 24. — *össed*
 meg 53. — azzal az lével 90. — *össd*
 egy rostára vagy szitára 235. — *össd*
 meg eczettel 89. — az főkhagymás
 lével 74. — *össed* nyakon 51. 52. 54. —
össd reá 77. 232. — az húsára 92. —
 tiszta szitára 240. — az tyikfira 99.
 Ösztövére 29. 57. 78. — *ösztvér*-
 lúd 76.
 Őz fekete lével 335. 336. — *őzet*
 így főzzed 172. — *őznek czimere*
 egészen sütve 172. — sütve 330. 344.
 — szalonnával ispékelve 172.
 Őzhús fekete lével 332. 338. 388.
 Őz keserű gomba 224.
 Őz-nyúlástétom 67.
 Őz pecsenye 336. — *őznek apró*
 pecsenyéje sütve 172.

Paducz sütve 142.
 Pajor lé 99.
 Palánk 96.
 Palacsinta, tikmonyból, tejből 217.
 Papa pogácsa 180.
 Pápai percz 249.
 Papiros 265. — *papirosban egye*-
beket is megsüthetsz 102. — *sütöd*
 271. — *papirosra csináld* 245.
 Papiroska 291.
 Pár lúg 154.
 Paraszt módon 70.
 Paraszt szakácsok szokták 157.
 Paréjos éték 247.
 Parés hús 20.
 Pástétom 11. 46. 108. 172. 274.
 328. — *pástétom fedelére az képet*
kirajzoljad 67. — *sokféle* 67. — *szí*-
ne megadása 67. — *tésztája* 67. —
szarvas körmet fedelére reá csinálni
 66. — *pástétom alkotmány* 270. —
apró pástétom 328. — *birsalmás pás*-
tétom 274. — *borjúhús-pástétom* 43.
 — *gesztenyéből és malosa-szőlőből*
való pástétom 270. — *öreg pástétom*
 67. — *pisztrángos pástétom* 274. —

rakos pástétom 164. — tollas pásté-
 tom 12. — pástétom-fazék 100. —
 pástétomnak való serpenyő 265.
 Pástétomocskát sütni 290.
 Pasztornák 21. 52. 243. 250.
 Patiens 263.
 Patika 258.
 Páva 211.
 Páva-sása sütve 193.
 Pecsénye, melegen tekert — 64.
 Pecz olaj 106. 115. 238.
 Pénteken 233.
 Pép, májusbéli 280. — tejből ol-
 tott 281. — friss hideg pépnek az
 készítése 293.
 Pépes készüllet 258.
 Perdeteni 43.
 Percz 207.
 Pers bűz 26.
 Pesegdegéljen 240.
 Pestis 256. 258.
 Petrezselyem 13. 16. 17. 27. 28. 56.
 88. 93. 158. 192. 214. 272. — gyökér
 14. — gyüker 18. 30. 36. 39. 42. 75.
 77. 78. 84. 105. 182. — levél 19. 21.
 27. 30. 36. 38. 40. 56. 72. 100. 102.
 167. — zöld 21. 23. 97.
 Pfanen 3.
 Pjern 3.
 Pinnáta 38. 44. 67. 100. 166. 175.
 185. 190. 195. 201. 204. 223. 241.
 245. 246. — *pinnatában szárazd* meg
 245. — *pinnatán szén legyen* 175. —
spanyor pinnata 207. — *formája*
 207.
 Pintyőke 186.
 Pirít 31. — *piríts meg rostélyon*
 92. — *pirított czipó* 206. — *pirétott*
hús 17. — *eczettel* 341. — *pirított*
kenyér 81.
 Piros szabású 102.
 Piskót 244.
 Pisztráng 113. 157. — éles lével
 134. — sóban 134. — sóban hidegen
 135. — sütve 135. — *tejfellel* 134. —
tiszta borssal 134.
 Pisztricz gomba sütve 221. —
tiszta borssal 221.
 Plataisz éles lével 148. — *kocso*-
nyával 148. — *tiszta borssal* 148.
 Pogács, kised formájú — 283.
 Pogácsa, tejből való — 292.
 Ponty sütve borsporral, vajjal 384.
 Porczogó 122. — *porczogó szabású*
leszen 286. 293. — *porczogós a büre*

(malacz) 71. — porczogós ne legyen 236.

Posár eg lével 114. — hidegge éles lével 116. — fokhagymával 114. — káposzta lében 115. — maga vérével székfüves lével 116. — melegen éles lével 117. — olajos lével 116. — pástétomban 117. — rántva 117. — sóban 114. — sütve egészen 117. — sütve német módon 117. — sakvászonnal 115. — száraz olajos lével 116. — tiszta borssal 115. — vajba 333. — tormával 116. — asszú posár 116. — fokhagymával 117.

Poszár 10.

Potrobocz 248.

Potyka 113. 157. 274.

Praa 3.

Praden 3.

Próbája ez 237.

Prucz csuka 110.

Purgatio 258.

Puspang 63. 66.

Puska 34.

Radócz 35. 37. 56. 101. 171. 177. 178. 179. 199. 200. 202. 204. 206. 209. 246. 249. 252.

Ragasztó szabású ne legyen 157.

Rák faolajjal 166. — fekete lével 166. — rántva 165. — tejfellel 166. — töltve 166. — eleven rák 228. — főzése 163. — töltött rák 167. — töltött s rántott rák 163. — rákot vele jól megtöltsed 164. — rákból egy kis musika 167. — rákkása 164. — ráksajt 164. — ráksaláta 165. — szíulva 164.

Rakd papirosra 245. — rakj egy rendet 244.

Rántani 40. 57. — rántsd meg igen asszún 85. — asszún 226. — vajban 103. 113. 165. — az tyúkot vajban 102. — rántott tejes éték 190.

Rántotta 220. — rántottát meg is szeldeljed 235.

Rátó 152. — lapos rátó 273. — rátó-serpenyő 287.

Rátotta 195.

Rekkenő erő 257.

Répa 22. 48. 145. 243. — tehénhússal 336. 342. 350. 364. 370. 374. 378.

Répa csira saláta 183.

Repositorium 291.

Reszelni 24.

Retek 102. 112.

Retke 156.

Rétes 45. 185. 198. — apró rétes 96. — rétes gyomor 30. — rétes torka 185.

Rézmosár 176. 180. 181. 204. 213. 219. 232. 245.

Reznek 9.

Réz-rosta 196. 230. 233. 239 247. 251.

Rígó 186.

Riskása 18. 29. 31. 87. 171. 188. 197. 203. 209. 236. — olajjal, édesen 251. — tejbe 377. — vízben 195. — főzni 279. — tejes riskása 188. — hidegen 188. — riskásából való liszt 280. — riskása torta 203. — riskásás éték 81.

Ropogtasd meg erősen 79. — a tűz hátán 107. 110. 115.

Raponcza 285.

Roponcza 285.

Roponcz saláta 183.

Rósavíz 81. 200. 204. 209. 231. 245. 246. 257. 259. 263. 266. 271. 274. 277. 281. 283. 284. — mezei rózsavíz 261. — Rósa, — malosa, — eczet 66.

Rósás nádméz 258. — az készítése 294.

Rósás tarja 94.

Roshagyjon 50.

Rosmarint 170.

Rost 3.

Rosta 161. 230.

Rostás kalán 92. 125. 164. 179. 209.

Rostély 17. 25. 27. 31. 35. 48. 110. 117. 215. 274. — rostélyon aztán süsd meg 110. 194. — felhorgad 127. — megpiresetasz 65. — pirítsd meg 217. — hirtelen pirítsd 108. 226. — rostélyra rakjad 225. — tegyed fel 147.

Rothadás. Belsőrothadás ellen 263.

Rozmarin 38.

Rózsa eczet 149.

Rózsavíz 102.

Röstöld meg 266. — röstölj együtt 269. — röstölheted mint az riskását 260. — zöstelt suffás szabású éték 269.

Rutának az formájára 259.

Sabrag 277.

Sacskó 290.

Saf 196.
 Sáfrán 28. 109. 152. 197.
 Sáfrány 15. 27. 30. 39. 42. 43. 45.
 55. 57. 60. 62. 84. 167. 192. 195. —
 sáfrányozni 25. 65. 70. 73. 76. 77.
 78. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105. 107.
 123. 198. 202. 214. 244. 267.
 Safrian 3. 4.
 Sajt, jó tikmonyas 276. — sajtnak
 való forma 271. — sajtolni 270.
 Sak vászon 93.
 Saláta 182. 261. — eczettel 364.
 372. 374. — salátából csinált ugorka
 236.
 Saláta kóró 183. 236.
 Sál koncz 65. 66. 168.
 Sálya 15. 16. 24. 58. 63. 67. 80.
 91. 125. 128. 158. 170. 274. 295. —
 sálya csömlöte 158. — sálya levél
 179. 216. — sálya radóczban nem
 verünk mi tikmonyat 252. — sálya-
 virág 170. — sályás tejes éték 190.
 Saph 18.
 Sárga czékla paráj 263.
 Sárga iszék 28. 72.
 Sárgalé 169.
 Sárga olajos lével 131.
 Sárgarépa 243. 380. — főzni 279.
 — tehénhússal 332. 340. 346. 354.
 360. 366. 372. 386. 338.
 Sárga szobásún maradjon 283.
 Sárga töltelék 99.
 Sáska 87.
 Sása 192. 211. — több eszközzel
 jár mint a lé 212. — zöld sása 192.
 213. — hideg zöld sása 213.
 Sava 53. 56. 57. 92. — igazán
 meglegyen 125. — savát is megad-
 jad 97. — savára gondod legyen 78.
 Sav 65. 71. 72. 74. 99.
 Savanyítani borküvel 248.
 Savanyú tejet készíteni 289.
 Sebes tűz 60.
 Sebes víz 82.
 Semell 3.
 Semlein 4.
 Semlye darát ránts meg 160. —
 reszelt semlye 103. — semlye liszt
 119. 244. 245. 246. — töltött semlye
 282.
 Semlyeng hideggé téve éles lével
 129. — olajos lével 129. — rántva
 129. — sóban 129.
 Seötti gomba 224.
 Seregély 186.

Seresfolia 295.
 Serélesztő 231.
 Serpenyő 17. 66. 81. 108. 175. 176.
 198. 200. 202. 208. 223. 241. 246.
 264. 266. 280. 285. 288. — serpenyő-
 ben megröstölhedd 274. — ezüst
 serpenyő 276. — nyele 176.
 Sertéje tolla 109.
 Sib 4.
 Sikálló fa 289. — sikálló gömbö-
 litő fa 291.
 Sikarlófa 287.
 Sirop 256. 263.
 Sischuch [Schüsselkuchen] 376.
 Skatulya 237.
 Só 21. 37. — sóal 22. — sóban főtt
 11. 12. — sóban főttnek hívják 99. —
 sós egres 50. — sós víz 71.
 Soha nem éltem vele 266.
 Sok embernek nem szokták elei-
 ben csinálni 211. — sok szóval kel-
 lene írunk 206.
 Sorold a tenyered közt 187.
 Sóska 20. 56. 261. 263. 270.
 Sövényt csinálj 265.
 Spanyol tészta 180. — spanyor
 tésztából csinált rétes 180. — készült
 éték 246.
 Spárga 20. 56. — spárga saláta 182.
 Species 268.
 Spékelní 102. 172.
 Spinác 43. 88. 111.
 Stokfis édes lével 145. — sütte 147.
 — tejfellel 145. — tiszta borssal 146.
 Sufa 57. 72.
 Suffa 37. 55. 189. 197. 215. 217. —
 suffának általtörjed 262. — suffának
 az ő virágja 55.
 Supen 4.
 Sügér sóban 141. — tiszta borssal
 141.
 Sül disznó formájú tej 284.
 Sületlen 13.
 Süllő hideg éték 334. — hidegge
 156. — süllő kolbász 244. — jó főzni
 sóban 156.
 Sült 11. — sült lúdhhoz való tej
 81. 268. — szakgatva jó 194.
 Süly disznó ábrázatjára formálni
 284.
 Sűrű ostya 245.
 Sűrű sirop 263.
 Sütésében ne hertelenkedjél 284.
 Süsd meg az rostélyon 158. —
 mintegy negyed részére 67.

Sütő kemencze 264. 265. 266. 277.
Sütővel süsd meg 287.
Sütő serpenyő 152.
Syb 3.

Szag. — Ne verje az gonosz szaga 35.

Szajakat is felajazzad 95.

Szak 231. 234.

Szakács 12. 33. — minden szakács nem tudja miaz a szarvasgomba 222. — szakácsok felszokták fűni 98. — szakácsok támadtak, hogy a plattiszt nem tudná micsoda 148. — szakácsot láttam olyat, ki az vízi borjút az csíkkal együtt megfőzte 161. — mostani szakácsok 86. — százforintos szakács 240. — tudatlan szakács 233. — szakács-inast megtréfálhatsz ezzel 233. — szakácsmester 67. — magyar szakácsmesterek 183. — szakácskészületek 12.

Szaladgyát így főzzed 247. — olasz szaladgya 247.

Szalonna 16. 17. 27. 28. 39. 47. 53. 71. 72. 83. 87. 88. 97. 100. 102. 186. 194. 247. — szalonnának az zöldivel 221. — szalonnával espékelní 84. — avas szalonna 22. 48. — kövér szalonna 27. 36. 72. 98. — ó-szalonna 49. 64. — új szalonna 64.

Szántó falat 22.

Szaporaságáért nem árt bele csinalnod 165.

Szára-csont 42.

Száradancson 44.

Szárason is feladhatod 108.

Szárazság 256.

Szardella 155. — salátájul 155.

Szarvát elvesztette volna 96.

Szarvasnak az utolja 169. — gyermekded szarva 170. — mondolából való szarva 266. — tüdejét, máját, majoránával, rosmarinnal főzni 170. — végső hurkája riskásával töltve 171. — szarvashús 67. — fekete lével 168. — szömörccsökkal 168. — vendéglével 169. — szarvaspecsenye melegen sütvé 170. — pástétomban 169.

Szarvas-gomba 223. — magos fakon terem 222. — tejfellet 222. — egyik fajta Rézmárk havasán terem 223.

Szarvas-kappan 12. 95.

Szász nemzetek itt is követik 81.

Szászlé 92. — szász nemzetek itt is követik 81.

Szebb sülés 41.

Szederjes papiros 96.

Szeges laska 91.

Szegfűves 145.

Szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon 151.

Szegfűvel meg ne pergeljed 172.

Szegy 48.

Szegyő 18.

Székely atyafiak ezzel így élnek 248.

Székfü 31. 61. 158. 170. 192. 195. 211. 274. — szekfűből szemet, vörös nyelvecskét formálj neki 284. — szekfüves lé 26. 31. 110. 172. — szekfüves sása 79. 83. 211. — ezek fűezni 62. 65. 67. — szekfüvezni 26. 78. 79. 109. 167. 168. 198.

Székfü 35.

Szeldelni 58.

Szélesen metéljed 89.

Szélinek megczifrázása 67.

Széllal járjon a kezéd 176.

Szelet 97.

Szelt 18. 41. 81. 83. 124. 194. 209. 219. — szeltet pirítani 163. — szeltet tétess az tálban 165.

Szeltet pirítani 163.

Szenteld meg az szakot 231.

Szent János kenyér 295.

Szépirást nem tanultam 205.

Szerdek, lapos szerdek 189.

Szerecsendiő 163. — szerecsendiő-virág 14. 36. 87. 88. 91. 99. 101. 108. 113. 140. 158. 216. 274. 280. 283. 286. 294.

Szerecsenydiő-virág 19.

Szerecsenydiő-virág 30. 39. 40. 43. 45. 47. 93. 248. 250.

Szerszám 19. 25. 29. 31. 62. — szerszámát megadni 151.

Szilva 198. — asszú szilva 198.

334. 348. 376. — tiszta vízben 199. — szilvából torta 198. — szilvapép 281. — szilva tortáta 329. — szilvatöltelék 206.

Szinének megadása 67.

Szita 20. 23. 26. 28. 31. 45. 60. 62. 70. 73. 75. 76. 82. 86. 103. 128. 190. 209. 251. — szítan általtörj 163. — általverhessed 106. 109. 168. 231. — ritkaszemű szita 187. 280. — selyem

szita 185. — sűrű szitácska 288. — szitáltliszt 176.

Szító vas 106.

Szívárványos csörege 287.

Szivatot felvehetsz az husában 124.

Sziöld 17. — sziöldni 18.

Szívil 41. — vöröshagyma szarat 128. — szívült posár 116. — rák 167. — víza 124.

Szomszédországbeliek 81.

Szombat napra 195.

Szomjúság ellen 271. — szomjúságot megnyéhi és laxál 262.

Szőlő 24. — apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — éretlen szőlő 263. — szőlőgerezdet megtartani 269. — szőlőlevél 46. — szőlős éték 212.

Szömöröcsök 36. 87. 88. 168. — sültve 223. — gomba sültve 223. — tiszta borssal 223. — töltve 223.

Szöri el megyen 55.

Szű fogástúl is jó 223.

Szű formára 205.

Szürke lé 130.

Szürke sása 170.

Szűrő edény 113.

Szűrő serpenyő 276.

Tábla 56. 88. 185. 204.

Táborban zsákokkal hordozzák az értékes emberek 187.

Tajték 101. — tajtéktúl megtisztátsd 95.

Tál 21. 24. 35. 191. 214. — ezüst tál 190. 217. 241. — kis tál 13. 30. 57. 189. 212. 249. — kis tálra való 211. — lapos tál 152. 261. 267. 268. 276. — öreg tál 14. 239. — tálat is meg melegítsd 68. — tálnak az karéja 197. — tálban felállatni 70. — tálban irtsd 205. — tálban levest szelj 60. — tálban főtt tejes éték 190.

Tálbeli pép 102. — pépes éték 261.

Tanúlni nem szemérem 248.

Tányér 265.

Tárház 247.

Tarhonya 97.

Tarja 94.

Tárkon 69. 97. 128. 213.

Tárkony 38. 45. 82. 128. 166. 168. — tárkony levél 134. — rántott tárkony német módon 217.

Tarpecsenye 14.

Tatárka kása 249.

Tehénbél 28. — kaszás lével 29. — olasz módon 29. — töltveriskásával 29.

Tehénhús 11. 13. 17. 18. — abálás-lé 65. — árpakásával 19. — eczettel, vöröshagymával 25. — egressel 20. — foghagymás-kaszás lével 13. 14. — hagyma lével 15. — kukfűvel 23. — murokkal 20. — pasztornákkal 21. — petrezselyemmel 13. 329. 332. 336. 337. 338. 340. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 367. 369. 378. 380. 382. 384. 388. — répával 22. — riskásával 18. — savanyú káposztával 345. — sóban 21. — sóskával 20. — sós-káposztával 22. — spárgával 20. — tiszta borssal 14. — tormával 24. 327. 330. 335. 339. 341. 351. 355. 357. 259. 363. 365. 371. 373. 377. 379. 381. 383. 385. 387. — töltve 28. — vadalmával 23. — tehénhús-lé 16. 17. 18. 19. 24. 25. 52. 77. 79. 98. 99. 187. 221. 241. — tehénhús lev. 15. 24. 45. 47. 58. — tehénhús pecsenye 16. 329. 331. 332. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 354. 355. 357. 358. 359. 360. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 378. 379. 380. 381. 382. 384. 385. 386. 387. 388. — is pékkel 24. — kukrejtél 14. — majorannával 24. — sálgával 24. — tehénláb 26. — hidegen 26. — kocsonya 26. — tehénlábát főzz 95. — tehén lépi 27. — tehénmáj borsporral 25. — tehén nyelve töltve 25. 27. 30. — tehén tölgye 25. 31. — tehénvese borsporral 25.

Tej 31. 188. — édes tej 28. 176. 191. 177. 239. — vörös mogyoróból való tej 275. — tejes éték 187. 336. — vajba 334. 348. — vajjal 356. 386. — tejes gyo-mor 30.

Tejfel 23. 24. 29. 31. 40. 57. 81. 98. 112. 219. — tejfellel meggy 226. — tejfeles éték vajjal 376.

Tekenőcske 286.

Tekenyő 65.

Tékozlás 25.

Tékozlók vagyunk azt mondják, ha mi a féle eszközt kérünk 211.

Temérdek nyújtófa 246. — temérdeken hagyd 206.

Temérdeksége egy újjnyi legyen

287. — közép szerint való legyen
291. — és szélessége 287.

Tengelicze 186.

Tengeri szőlő 81. 102. 158. 167.
174. 189. 193. 195. 199. 200. 202.
231. 256. 268. 274. 289. 295. — lé
256.

Tenyér 36.

Testállás faragás 11. — testállás-
ból való vad 12.

Tészta 176. 185. 187. 207. 266.
267. — ebből vadaknak, madarak-
nak formájokat kifaraghatt 246. —
kemény tészta 38. — tésztát meg-
csipkél 208. — az tálon nyujtsd el
178. — gyúrd meg 108. — tésztával
betakarni 67. — tésztán olyan cif-
rát metszhetsz 208.

Tészta-fazék 44. — tészta-fazok
43. — tészta mív 12.

Tésztácska borból és tikmonyhól
164.

Tettes az torták között 208.

Thinion fű 272.

Tikfi 9.

Tikhús lé 261.

Tikmony 13. 28. 36. 37. 40. 42. 55.
56. 57. 71. 73. 168. 175. 176. 185.
187. 188. 190. 195. 204. 205. 206.
208. 244. 258. — fejeérbe töltve 214.
— rántva 384. — héjában 214. —
töltött tikmony 196. — héjában 214.
— tikmonyhól fellorium 216. — sá-
lyas rántott 216. — hig rántott sülve
217. — tikmonyfejeri 55. — hüvösít
az nagy hőségben 258. — töltve 215.
— nehéz megemészteni 259. — tik-
monyos fánkocská 292. — tikmony-
leves 216. — sajt 217. 246. 288. —
suffa 215. — tikmonyhól emésztő
suffa 216. — tikmony széki 277. —
205.

Tinovar gomba 224.

Tisztességet is vallasz vele 246. —
vallottam vele 66.

Tojófa 176. — tojófából vedd ki
azt a csillagot 177.

Tok éles lével 120. — kocsonyával
120. — pástétomban 120. — sóban
120. — sütte levét alá 120. — tiszta
borssal 120. — hidegge éles lével
121. — száraz tok fokhagymával
120. — gyümölcsös lével 121. — ola-
jos lével 121. — szekfüves lével 121.
— tiszta vízben 121.

Tolófa csillagjának tizenkét foga
legyen (fánkhoz való) 176.

Tonnácska 270.

Torma 24. 53. 59. 74. 90. 104. 131.
145. 196. — tormalevél 21. 128. —
tormareszelő 88. 244. — tormás ke-
nyér 196. — tormás must 125. —
torma nélkül is megesszük 173.

Torta 178. 200. — tejfeltorta 205.
— tejtorta 205. — túróstorta 204. —
torta fazokának formáját meg nem
írhatom 205.

Tortának az készítése 291.

Torsa 202.

Torzsa 23. 49.

Tő 31.

Tők 235. — fára folyó tők 235.

Tölcsérnek az szája 249.

Töltelék 27. 29. 31. 64. 71. 73. 84.
94. 98. 110. 173. 215. 271.

Tömlő-túró 248.

Török riskása 334.

Töröki 255.

Töresd erősen 109.

Törött kappan 383.

Törött lé 91.

Tővis alja gomba 224.

Trageanak az készítése 294.

Trágya 19. 188. — trágyával fe-
lyül hinteni 143. — trágyát is csinálj
hozzá 85.

Trágya kenyér 206.

Triczenet 101. 102. 278. 281. 282.
289. 291. más formája 294.

Turbolya 213.

Túró 164. — asszú túró 219. —
tömlő túró 248.

Túrós étek 188. 219. — tejfeles
túrós étek 219. — vajba 348. — vaj-
jal 334. 376. 390.

Tusa 195.

Túzok 9. 211.

Tüdő tiszta borssal 384.

Tüdőfájás 262.

Tüdő-fájó 273. — tüdőfájónak
egészséges 163.

Tüdőfű 295.

Tüdő-gyulladás 256.

Tüznél megérjék 77. — meg ne
bűzhödjék 65.

Tűz tartóra állasd 273.

Tyik 82.

Tyikmony 35. 77. 82. 88. 94. 98.
102. — főtt 89. — székja 81

Tyúk 9. 11. 13. 85. — borsporral 90. — deszpót lével 90. — éles lével 92. — erdélyi módon 93. — fejér spékkel 93. fekete lével 86. — hagyma lével 89. — gyömolcsós lével 86. — kaszás lével 92. — köldökderrel 88. — lippai lével 99. — magyar balás lével 89. — mégis 95. — megis töltve a bürét 94. — német lével 92. — riskásával 87. 91. — sakvászonnal 93. — salátával 89. — sályaival 91. — sárga hagyma lével 91. — sárga spékkel 94. — sáskával 87. — sós egressel 89. — spináccsal 88. — szász lével 92. — szeges laskával 91. — szekfüves lével 86. — szömör-csökkel 87. — tiszta borssal 93. — töltve hidegbe 94. — törött lével 91. — tyúkot főzni 101. — tyúknak jó erős leve 262. — tyúknak a vérét vedd meg 157. — rántott tyúk 103. — sült tyúk lemóniás lében 102. — sült tyúkra való lé 102.

Tyúkfű elveszett lével 102. — pajor lével 99. — pástétommal 100. — rántva 101. — sóban, lengyel módon 99. — szőlőegressel 98. — tejfellel 103. — töltve, mogyoró hagymával 99. — töltve sárgán tejfellel 98. — töltve tiszta borssal 98. — töltve sütni 99. — töltve szász módon 101. — ujságban éles lével 97. — ujságban kerti egressel 97. — töltött tyúk 194.

Tyúkfű formát csinálj 100.

Tyúkmony 27. — tyúkmonymyal gyúrd meg 87.

Udvarban (= az udvarnál) mi így szoktuk 160.

Ugorka 183. 184. 194. 235. — ugorka saláta 184. 235. — fokhagymás ugorka 235. — sós ugorka a mi módunk szerint 236.

Új formák alá szoktuk készíteni 213.

Ujságban 50. 57. — ujságul 24.

Ulipotreda 243.

Undok vele bánás 272.

Ungrisch 3.

Unicornis forma 11.

Urad beteg 199. — urad az másját sütvé szereti, megsüsd 170. — minden étkeknek szerszáma rá erőltet 143. — arról megismeri micsoda vagy benne 67. — jóaka-

ratja, add fel 171. — uradnak új szarvast visznek 171. — hurutos 207. — urad is nem haragszik reád 219. — uradtól érts mindent, mint kell csinálnod 199. — uradnak czímerét is oly formán, mint egy kártya, ki-metszheted 246. — urnak a czímere 93. — uradnak jó akaratja (bizakod-jál, jó uram) add fel 241. — urnak, akár fejedelemnek 198. — urnak fő-zöd 65. — urat szolgálász, kinek czi-mere vagy 75. — uraknál kedves fánk 177. — úri módon add fel 107.

Úr gomba 225. — úr gombával így élünk 225.

Úri menyegző 33.

Üst 157.

Üstöske 295.

Üszi pép 279.

Vacsorára mikor főz 78.

Vadaknak, madaraknak formái 11.

Vadalma 23. 51.

Vad bűz 62.

Vad hús pecsenye 194.

Vadlud 9.

Vad madarak módját akarod 205.

Vadász konc 66. — az nyúlnak az lapoczkája 66. 172.

Vágókés 42. 72. 198. 200. 202. 203. 204. 208. 214. 222. — sindely-ből 235.

Vágott tejes éték 187.

Választó savó 276.

Vaj 30. 56. 57. 79. 85. 107. — vajjal meghizlaljad 80. — vajban rántsd meg 143. 145. — vajásbor 24.

Vasfazék 24. 89. 181. 190. 211. 215. 236.

Vaskalán 196.

Vasszeg 34.

Vastőrő 245. — vasas törővel ne törjed 255.

Vasvessző 34.

Vasvillácska 259.

Véghurka 63. 71.

Wein 3. 4.

Weinperl 3. 4.

Vén embernek egészséges 163. — vén emberekől hallottam 285.

Vendéglé 169. 172.

Vér 31. — vérét eczetben vegyed 69. 86. — vérében eczetben is végy 109. — vért ne tölts reá a levére 66,

Véres 64. 248. — véres állatot nem esznek 66. — véres eczet 173.

Veréb madárlével 186. — rántva 186. — sütvé 186. — tiszta borssal 186.

Veres eczet 109.

Vereshagyma 13. 14. 18. 183.

Vereskáposzta 47. 243. — tehénhússal 344. 352. 368. 384. — mézzel 368.

Veres keserű 224.

Verfelye szemre kell metélni 197.

Vérhas 256. 258. 262. 275. 268 269.

Verme 161.

Vernye 45.

Veséknek fájdalmas gyulasztása 257.

Vesepecsenye 41. 168.

Veszteg feküdni 38.

Vetreen 37.

Vetrecz 17.

Vetrecze 18. 35. 41.

Vetreczen 17.

Veverd 56.

Viasz. — fejeér viasz 96. — zöld viasz 96.

Vidámétja az embert 263.

Wildpradt 4.

Violás nádméz 268.

Virágos torta 207.

Víz aczéval avagy aranynyal is hűlt legyen 256. — vizet is válogatnak 54. — vizek, kik az embernek szívét, fejét erősítik 257. — vízben főtt tej es éték 190. — vízen járó állatnak mondatik 75.

Viza 123. — asszú avagy sós fokhagymával 123. — az mely új, sóban 125. — borsóval 126. — borsporral 360. 361. 362. — édes lével 362. — éles lével 332. 389. — gyü-

mölcsös lével 333. — ispináccsal 126. — káposzta levébe 390. — lenccsével 126. — olajos lével 124. — pástétóban 123. — répával 126. — sós káposztával 126. — sütvé 124. — sütvé, borsporral, vajjal 347. — tiszta borssal 122. 329. — tiszta borssal, vajjal 376. 377. 378. — vajba 348. — vajjal 334. 347. 361. 375. — viza lével 122. — zöld lével 122. — viza gyomor tiszta borssal 122.

Viza hólyag 109. 129. — viza ikra főve, magyar módon 125. — oláh avagy ráciz módon 126. — nyersen 125. — sóba 331. — viza kocsonya 124.

Vizes csepű 223.

Vizi borjú 161.

Vizi saláta 183.

Vond az nyársra 173. — egy nyársocskára 286. — vonódik mint az fonál 275.

Vöröshagyma 15. 17. 23. 28. 30. 36. 42. 45. 53. 57. 59. 69. 70. 72. 74. 75. 77. 78. 89. 93. 97. 99. 106. 113. 194. 219. 233. 247. 250.

Vörös káposzta 208. — tehénhússal 338.

Zabkása 279.

Zöld ág 63.

Zöld békának az főzése 273.

Zöld füves 263.

Zöld lé halhoz 157.

Zuppon 271.

Zuza 9.

Zúz pecsenye 194.

Zýmerrinden 3. 4.

Zsemlyedara (= griz) 255.

Zsír 17.

Zsugorít 29.

S A J T Ó H I B Á K.

20. lap, 8. sor alulról: *fövévésében* helyett olv. *fövésében*.
139. lap, utolsó sor: *G. J.* » » *G. I.*
153. lap, 5. sor alulról: *názmézzel* » » *nádmézzel*.
181. lap, utolsó sor: *orró* » » *forró*.
261. lap, utolsó sor: *forrsaá* » » *forrása*.
-